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

4893

REGLAMENTO SANITARIO NUM. 139

PARA REGLAMENTAR LOS ASPECTOS SANITARIOS DE LA PRODUCCION, TRANSPORTACION, MANIPULACION, DISTRIBUCION, VENTA AL DETAL Y AL POR MAYOR, DONACION DE CARNE Y PRODUCTOS DE CARNE EN LOS MACELOS Y LAS PLANTAS PROCESADORAS DE CARNE EN PUERTO RICO. PARA REGLAMENTAR ADEMAS, LA PRODUCCION, MANIPULACION, PROCESAMIENTO, ALMACENAJE, ROTULACION Y VENTA DE EMBUTIDOS EN LAS CARNICERIAS DE SUPERMERCADOS Y LOS PUESTOS DE CARNES.

INDICE

4893

ARTICULO	TITULO	PAGINAS
I	Base Legal	1
II	Propósito	1
III	Significado de los términos	3
IV	Solicitud de inspección y otros requisitos	18
V	Solicitud para inspección, concesión o denegación de inspección	34
VI	Inspección	38
VII	Asignación y autoridad de los empleados del programa	42
VIII	Facilidades para la inspección	44
IX	Sanidad	59
X	Inspección ante-mortem	75
XI	Inspección post-mortem	94
XII	Disposición de cuerpos y partes enfermas o de otra manera adulteradas	127
XIII	Marcas, inscripciones, dispositivos, dibujos y certificados oficiales	151
XIV	Matanza humanitaria de ganado	160
XV	Manejo y disposición de productos no comestibles en establecimientos oficiales	178
XVI	Disposición de las carcasas y partes de ellas aprobadas para ser cocidas, convertidas en manteca derretida, grasa de cerdo derretida o sebo	187
XVII	Procedimiento a seguir para marcar los productos y sus envases	188
XVIII	Rotulación dispositivas para marcar envases	204
XIX	Entrada a establecimientos comerciales, reinspección y preparación de productos	264
XX	Elaboración de conservas y productos enlatados	395
XXI	Definiciones y normas de identificación o composición	476
XXII	Récords, registros e informes	525
XXIII	Cooperación con estados y territorios	532

INDICE

ARTICULO	TITULO	PAGINAS
XXIV	Exportación	534
XXV	Transportación	538
XXVI	Productos Importados	570
XXVII	Detención, aprehensión y condenación por ofertas criminales	632
XXVIII	Disposiciones especiales para estados y territorios designados y para la designación de establecimientos que amenazan la salud pública y para dichos establecimientos designados	637
XXIX	Reglas de la práctica que gobiernan los procedimientos bajo la Ley Federal de Inspecciones de Carnes.	650
XXX	Servicios especiales relacionados a carnes y otros productos.	662
XXXI	Procedimiento Adjudicativo conforme a la Ley Núm. 170 del 12 de agosto de 1988, según enmendada.	668
XXXII	Salud del personal de trabajo	676
XXXIII	Aplicabilidad	677
XXXIV	Penalidades	678
XXXV	Cláusula de salvedad	678
XXXVI	Vigencia	679

Núm. 4893
Fecha 23 de marzo de 1993 10:35 A.M.
Aprobado: Baltasar Corrada del Río
Secretario de Estado
Por: Lourdes Labiosa Quiñones
Secretario Auxiliar de Estado

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

REGLAMENTO SANITARIO NUM. 139

PARA REGLAMENTAR LOS ASPECTOS SANITARIOS DE LA PRODUCCION, TRANSPORTACION, MANIPULACION, DISTRIBUCION, VENTA AL DETAL Y AL POR MAYOR, DONACION DE CARNE Y PRODUCTOS DE CARNE EN LOS MACELOS Y LAS PLANTAS PROCESADORAS DE CARNE EN PUERTO RICO. PARA REGLAMENTAR ADEMAS, LA PRODUCCION, MANIPULACION, PROCESAMIENTO, ALMACENAJE, ROTULACION Y VENTA DE EMBUTIDOS EN LAS CARNICERIAS DE SUPERMERCADOS Y LOS PUESTOS DE CARNES.

ARTICULO I - BASE LEGAL

Este reglamento se promulga en virtud de los aspectos establecidos en las siguientes leyes:

1. Artículos 12 y 13 de la Ley Núm. 81 del 14 de marzo de 1912, según enmendada (3 L.P.R.A. Sec. 178 y 179)
2. Ley Núm. 72 del 26 de abril de 1940 (Ley de Alimentos, Drogas y Cosméticos de Puerto Rico, 24 L.P.R.A. Sec. 711 y ss.)
3. Ley Núm. 120 del 28 de junio de 1969 (24 L.P.R.A. Sec. 771 y ss.)
4. Ley Núm. 10 del 7 de julio de 1971 (24 L.P.R.A. Sec. 741 y ss.)
5. Ley Núm. 170 del 12 de agosto de 1988, según enmendada, conocida como Ley de Procedimientos Administrativos Uniformes del Estado Libre Asociado de Puerto Rico.
6. Ley Federal Sobre la Salubridad de la Carne del 15 de diciembre de 1967. P.L. 90-201, Título 21 N.S.C., Sec. 601 y S.S. (Wholesome Meat Act).

ARTICULO II - PROPOSITO

Las condiciones microbiológicas de los cortes de carne roja al detal (res, cerdo y cordero) son resultado de una serie de condiciones y eventos que incluye:

1. La salud y condición del animal vivo.
2. Las prácticas de matanza y preparación.

3. Las condiciones bajo las cuales se enfría el cadáver, como el nivel de enfriamiento, la temperatura y la humedad.
4. Las condiciones y las prácticas sanitarias durante la preparación de un cadáver en cortes primarios, subprimarios y al detal.
5. Las condiciones de empaque, como el empaque al aire versus el empaque al vacío.
6. Las condiciones de distribución y almacenaje (el perfil del tiempo y la temperatura de almacenaje).
7. El manejo del corte en el establecimiento de servicio de comidas y en el hogar (almacenaje refrigerado apropiado, tratamiento de calor adecuado, evitando la contaminación cruzada). Las condiciones previas a la matanza pueden tener impacto en la condición microbiológica de la carne. Los tejidos de los músculos de los cadáveres de animales que han pasado por actividades musculares prolongadas o stress a largo plazo (falta de alimento, cambios de temperatura) antes de la matanza, con frecuencia son oscuros, firmes y secos.

Las fuentes de contaminación micróbica de un cadáver incluyen: el animal (la superficie y el sistema gastrointestinal), los trabajadores, la ropa de los trabajadores, los utensilios, el equipo, el aire, y el agua. Por ésto, el nivel de contaminación micróbica de un cadáver en esta etapa depende del grado de saneamiento practicado durante los procedimientos de matanza y preparación.

Para producir carne roja de duración óptima y sana, se requiere que se inspeccione una serie de puntos de control críticos que son pertinentes a cada una de las condiciones o cada uno de los

eventos listados anteriormente. La mayoría de estos puntos de control críticos se pueden revisar a través de inspecciones cuidadosas de los animales, evaluando los procedimientos y las prácticas usadas y cotejando las temperaturas durante las operaciones de enfriamiento.

Carnes Perecederas, Crudas, Saladas y Curadas

Ejemplos de estos productos son las salchichas frescas de cerdo y las salchichas polacas e italianas, hechas, esencialmente, de carne molida a la que se le añade especies y sal. La adición de la sal hasta cierto punto puede inhibir la bacteria gram negativa aeróbica psicotrópica que normalmente daña la carne roja. Sin embargo, éstos son productos altamente perecederos que, cuando se empacan en láminas oxigenopermeables, apoyan el crecimiento de flora micróbica heterogénea similar a la de la carne de res molida, aunque el daño es más lento como resultado de la adición de la sal.

Si se cuecen debidamente y se sirven prontamente, estos productos no constituyen un problema importante de enfermedad propagada por la comida. Si no se cocinan adecuadamente, los productos de carne de cerdo pueden presentar el peligro de la triquinosis.

Este reglamento tiene como propósito la protección de la salud y el bienestar público evitando las enfermedades transmitidas a través de la carne y los productos de la carne.

ARTICULO III - SIGNIFICADO DE LOS TERMINOS

Para los propósitos de este reglamento, a menos que el contexto requiera otra cosa, el singular incluirá

también el plural y el masculino incluirá también el femenino y viceversa.

A - Definiciones

Para los propósitos de este reglamento, a menos que el contexto requiera otra cosa, los siguientes términos serán interpretados, respectivamente, para que signifiquen:

1. Las Leyes - la Ley Estatal #120 sobre Inspección de Carnes del 28 de junio de 1969, 24 LPRA 76, y la Ley Federal sobre Salubridad de la Carne de 1967.
2. Departamento - El Departamento de Salud de Puerto Rico.
3. Secretario - El Secretario de Salud de Puerto Rico o su representante.
4. Programa de Inspección de Carnes y Productos de Carne - El Programa de Inspección de Carnes del Departamento de Salud de Puerto Rico.
5. Director del Programa - El Oficial o empleado del Departamento de Salud en quien se ha delegado la autoridad para actuar y dirigir el programa a nombre del Secretario.
6. Programa - El Programa de Inspección de Carnes, Productos de Carne, Carnes de Aves y Productos de Carne de Aves del Departamento de Salud de Puerto Rico.
7. Inspector - Un inspector de Salud Ambiental del Programa de Inspección de Carnes.
8. Empleado del Programa - Cualquier inspector u oficial, u otro individuo o empleado del Departamento de Salud o de cualquier agencia operadora que esté autorizado por el Secretario de Salud para hacer cualquier trabajo o desempeñar cualquier tarea en relación con el Programa.
9. Establecimiento oficial - Cualquier establecimien-

to para sacrificar, cortar, deshuesar, enlatar carnes, curar, ahumar, salar, empacar, elaborar como grasa o desecho o para cualquier propósito similar que se mantenga inspeccionado conforme a la Ley 120 de 1969 y a este Reglamento, excepto que se disponga otra cosa.

10. Oficial a cargo - Un oficial de Salud Ambiental debidamente acreditado por el Estado Libre Asociado, asalariado por el Departamento de Salud y encargado de un área de supervisión.
11. Circuito - Uno o más establecimientos oficiales que estén incluídos bajo la supervisión de un Oficial a cargo de un área de supervisión.
12. Persona - Cualquier persona natural o jurídica, sus agentes, empleados o representantes.
13. Comerciante de Carne - Cualquier persona dedicada al negocio de compra o venta a comisión o de cualquier otra forma de carne de animales, animales sacrificados o parte de éstos, carne o productos alimenticios de la carne, excepto como empleados de otra persona o por su propia cuenta.
14. Elaborador de Grasas y Desechos - Toda persona dedicada al negocio de elaborar grasas y desechos de animales, excepto aquella elaboración de grasas y desechos de carne que se lleve a cabo bajo inspección o exención conforme al Título I de la Ley 120 de 1969.
15. Alimento para animales - Cualquier artículo que se pretenda utilizar como alimento para perros, gatos u otros animales que sea derivado total o parcialmente de animales sacrificados. No se incluirá dentro del significado de este término cualquier alimento para ganado o para aves que sea elaborado utilizando derivados de animales, desperdicios de

carne, carne y hueso molido, harina de sangre, grasa animal, y producto graso para consumo animal.

16. Elaborador de alimentos para animales - Cualquier persona dedicada al negocio de la manufactura o elaboración de alimentos para animales excepto aquellos que se dediquen a elaborar alimentos para ganado o aves utilizando derivados de animales, desperdicios de carne, hueso molido, harina de sangre, grasa animal.

17. Comercio - Interestatal - Comercio dentro del Estado Libre Asociado de Puerto Rico.

18. Utilizable como alimento humano - Este término aplica a toda carne, a menos que sea desnaturalizada o identificada en alguna otra forma según lo dispuesto por este Reglamento para impedir su uso como alimento humano, o aquella parte del animal que, por su naturaleza, no sea comestible por los humanos (e.g., pezuñas o cuernos).

19. Comestible - Que se pretenda usar como alimento humano.

20. No comestible - Adulterado, no inspeccionado o que no se pretenda usar como alimento humano.

21. Preparado - Sacrificado, enlatado, salado, elaborado como grasa o desecho, deshuesado, trozado o cortado, o en cualquier otra forma manufacturado o elaborado.

22. Corte - Cualquier división de un animal o parte del mismo, pero no incluirá el corte que se haga con el propósito de eliminar algún contaminante.

23. Adulterado - El término será aplicable a la carne de animales y a los productos de carne bajo una o más de las siguientes circunstancias:

    a) Si conllevare o contuviere alguna substancia

venenosa o deletérea que lo haga perjudicial a la salud. Cuando se trate de una substancia que no ha sido adicionada, tal artículo no será considerado como adulterado según esta cláusula si la cantidad de tal substancia sobre o dentro de dicho artículo, ordinariamente no lo hace perjudicial a la salud.

b) (i) Si conllevare o contuviese (por razón de habérsele administrado alguna substancia al animal vivo, o por cualquier otra causa), alguna substancia venenosa o deletérea añadida que no sea: (a) un pesticida químico sobre o dentro de un producto agrícola en su estado natural; (b) un aditivo para alimento; o (c) un aditivo colorante que pueda, a juicio del Secretario, hacer tal artículo inadecuado para consumo humano;

(ii) Si fuere, total o parcialmente, un producto agrícola en su estado natural y éste conllevare o contuviere un pesticida químico considerado como peligroso dentro del significado de la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos;

(iii) Si conllevare o contuviere un aditivo para alimento considerado peligroso dentro del significado de la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos;

(iv) Si conllevare o contuviere un aditivo colorante que fuere peligroso dentro del significado de la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos;

c) Si consistiere total o parcialmente de una substancia sucia, podrida o descompuesta, o que por cualquier otra razón fuere impropia,

malsana, insalubre, o por otra causa inadecuada para el consumo humano;

d) Si hubiere sido preparado, empacado o mantenido bajo condiciones antihigiénicas que pudieran haberlo contaminado con suciedad o haberlo hecho perjudicial a la salud;

e) Si fuere, total o parcialmente, el producto de un animal que haya muerto por otro medio que no sea la matanza en un macelo autorizado;

f) Si su envase o envoltura estuviera hecho, total o parcialmente, de una substancia venenosa o deletérea capaz de hacer el contenido perjudicial a la salud;

g) Si hubiere sido expuesto intencionalmente a radiación, a menos que el uso de la radiación se hubiese hecho conforme a la reglamentación o las exenciones vigentes de la Sección 409 de la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos;

h) Si algún constituyente de valor hubiese sido total o parcialmente omitido o extraído del mismo, o si ha habido substitución con otra substancia, o si algún daño o calidad inferior hubiere sido ocultada en alguna forma, o si le hubiere sido adicionada alguna sustancia o hubiere sido empacado o mezclado con la misma para aumentar su volumen o peso, o reducir su calidad o consistencia, o hacerlo aparecer mejor o de un valor mayor al que realmente tiene;

i) Si fuere una margarina que contenga grasa animal y que cualquier materia prima usada en la misma consistiere, en todo o en parte, de

una substancia sucia, podrida o descompuesta, o fuera adulterada en cualquier otra forma.

24. "Inspeccionado y Aprobado" o "P.R. Inspeccionado y Aprobado" o "P.R. Inspeccionado y Aprobado por el Departamento de Salud" o cualquier otra abreviatura autorizada. Este término significa que el producto así identificado ha sido inspeccionado y aprobado según los requisitos del Reglamento y que al momento en que fué inspeccionado, aprobado e identificado, el mismo no estaba adulterado.

25. P.R. Aprobado para Cocinarlo - Este término significa que la carne o el producto de la carne así identificado ha sido inspeccionado y aprobado con la condición de que sea elaborado como grasa, manteca de cerdo, sebo, conforme a lo prescrito por los reglamentos en el Artículo XVI de este reglamento.

26. P.R. Aprobado para Refrigeración - Este término significa que la carne o el producto de la carne así identificado ha sido inspeccionado y aprobado con la condición de que sea refrigerado o manejado conforme a lo reglamentado en el Artículo XII de este reglamento.

27. P.R. Inspeccionado y Decomisado (o cualquier otra abreviatura autorizada) - Este término significa que el animal, víscera, otra parte del animal, u otro producto así identificado, ha sido inspeccionado, hallado adulterado y decomisado conforme a los requisitos en este Reglamento.

28. P.R. Retenido - Este término significa que el animal, víscera, otra parte del animal, otro producto o artículo así identificado va a ser retenido para que un inspector le haga otro examen y determine cómo se va a disponer del mismo.

29. P.R. Sospechoso - Este término significa que se sospecha que el animal esté afectado por una enfermedad o condición que requiere su decomiso, en todo o en parte cuando se sacrifique y que está sujeto a un examen posterior para que un inspector determine la forma en que se va a disponer de él.

30. P.R. Confiscado - Este término significa que el animal así identificado ha sido inspeccionado y se ha encontrado que está moribundo, o que está afectado por una condición o enfermedad que requiere decomisar el animal.

31. Falsamente Rotulado - El término será aplicable a la carne o a su producto alimenticio, bajo una o más de las siguientes circunstancias:

    a. Si su rotulación fuere falsa o engañosa en cualquier detalle;

    b. Si fuere ofrecido en venta bajo el nombre de otro alimento;

    c. Si fuere una imitación de otro alimento, a menos que su rotulación contuviere, en letras de un tamaño y prominencia uniforme, la frase "imitación de" e inmediatamente después el nombre del producto imitado;

    d. Si su envase o envoltura hubiere sido fabricado, compuesto, formado o llenado en forma tal que resulte engañoso;

    e. Si estuviere contenido en un paquete o en otro envase que no tuviere un rótulo o marbete indicando:

        i) Nombre y sitio del negocio del elaborador, empacador o distribuidor;

        ii) Una declaración precisa de la cantidad del contenido expresada en términos de peso, medida o número de unidades,

excepto que se provea otra cosa en el Artículo XVIII del Reglamento con respecto a la cantidad de los envases;

f. Si cualquier palabra, declaración u otra información requerida por o bajo la autoridad de esta ley, que aparezca en el rótulo o marbete, u otra rotulación, no fuere colocada prominentemente y tan conspícuamente, al compararse con otras palabras, declaraciones, diseños o símbolos, en la rotulación, y en tales términos, que propiciaren que ésta sea leída y entendida por cualquier persona normal bajo condiciones usuales de compra y uso;

g. Si implicare o representare ser un alimento para el cual se hubiere prescrito una definición o norma de identidad según las reglamentaciones en el Artículo XXI del Reglamento, a menos que:

i) Se ajuste a tal definición o norma;

ii) En su rótulo o marbete apareciere el nombre del alimento especificado en la definición o norma y, hasta donde sea requerido por tal reglamentación, los nombres comunes de los ingredientes opcionales presentes en tales alimentos que no sean especies, condimentos o colorantes;

h. Si implicare o representare ser un alimento para el cual se hubiere prescrito por reglamentación en el Artículo XXI de este reglamento una norma para llenar envases y no satisfaciere la misma, a menos que su rótulo o marbete tuviere una declaración de que no satisface dicha norma en la forma y manera especi-

ficada en el reglamento;

i. Si no estuviere cubierta por las disposiciones del subpárrafo (ii)(7)(ii) de esta sección a menos que en su rótulo aparezca:

i) el nombre común y corriente del alimento

ii) a menos que sea elaborado con dos o más ingredientes, el nombre común o corriente de cada ingrediente excepto que se provea otra cosa en el Artículo XVIII de este reglamento;

j. Si implicare o representare ser útil para usos dietéticos especiales, a menos que en su rótulo aparezca aquella información respecto a sus propiedades vitamínicas y minerales, y otras propiedades dietéticas según se requiera por el Artículo XVIII de este reglamento;

k. Si conllevare o contuviere algún sabor o color artificial o preservativo químico, a menos que tenga rotulación indicando ese hecho, excepto que se disponga otra cosa en el Artículo XVIII de este reglamento;

l. Si no tuviere, directamente sobre el artículo o en su envase o envoltura, cuando así se requiera en los Artículos XVII y XVIII de este reglamento, la leyenda de inspección y sin limitarse a la información que procede, cualquier otra información que el Secretario pueda requerir para asegurar que no contendrá rotulación falsa o engañosa y que el público será informado de la manipulación requerida para mantener el artículo en condiciones salubres.

32. Rótulo o Marbete - Cualquier materia escrita im-

presa o grabada sobre el envase inmediato, sin incluir material de empaque de cualquier artículo.

33. Rotulación - Todo rótulo o marbete u otra materia escrita, impresa o grabada:

    a. sobre cualquier artículo o sobre cualquiera de sus envases o envolturas;

    b. que acompañe tal artículo.

34. Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos - La Ley, así titulada, aprobada el 25 de junio de 1938 (52 Stat 1040) según enmendada.

35. Pesticida químico, aditivo para alimento, aditivo colorante y producto agrícola en estado natural. Estos términos significarán, para los propósitos de este reglamento, lo mismo que significan bajo la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos.

36. Sello Oficial o Marca Oficial - Significa la leyenda oficial de inspección o cualquier otro símbolo prescrito en este reglamento para identificar el status de un artículo o animal bajo la ley.

37. Leyenda oficial de inspección - Cualquier símbolo prescrito en este reglamento para demostrar que un artículo fue inspeccionado y aprobado.

38. Certificado oficial - Cualquier certificado que sea expedido por un inspector u otra persona que efectúe gestiones oficiales bajo este reglamento.

39. Instrumento oficial - Cualquier instrumento prescrito en el Artículo XIII de este Reglamento, a ser usado para fijar un sello o marca oficial.

40. Ganado - Significa animales bovinos, caprinos, ovinos, porcinos y equinos.

41. Animal muerto - Todas las partes, incluyendo las vísceras de cualquier animal sacrificado.

42. Carne - La parte del músculo de las reses, ovejas,

cerdos o cabros que está unida al esqueleto o que se encuentra en la lengua, en el diafragma, en el corazón o en el esófago, con o sin la grasa que le acompaña y las porciones del hueso, cuero, tendones, nervios y vasos sanguíneos que normalmente acompañan al tejido muscular y que no han sido separadas de ésta en el proceso de corte y preparación. No incluye los músculos de los labios, hocico u orejas. El término, al aplicarse al producto de los equinos, tendrá un significado parecido al provisto en este reglamento para las reses, ovejas, cerdos y cabros.

43. Derivados de la carne - Cualquier parte utilizable como alimento humano, que no sea carne, que haya sido derivada de una o más reses, ovejas, cerdos o cabros. Este término al aplicarse al producto de los equinos, tendrá un significado semejante a aquel provisto en este reglamento con respecto a las reses, ovejas, cerdos y cabros.

44. Producto alimenticio de la carne - Cualquier producto susceptible de ser usado como alimento humano hecho, total o parcialmente de la carne de animales, excepto aquel excluído de la definición por el Secretario en el Artículo XVIII del Reglamento, si se determina que éstos contienen carne u otras porciones de esos animales en una proporción relativamente pequeña, o cuando históricamente no se les ha considerado por los consumidores como derivados de la carne, siempre que éstos cumplan con las condiciones que pudieran prescribirse para asegurar que la carne contenida en tales productos no esté adulterada y que tales productos no sean representados como productos alimenticios de la carne.

45. Producto - Cualquier animal, carne, derivado de la

carne o producto alimenticio de la carne que sea utilizable como alimento humano.

46. Envase inmediato - El receptáculo o cualquier otra cubierta en que directamente se envasa un producto, parcial o totalmente.

47. Envase para embarque - El envase exterior (caja, bolsa, barril u otro receptáculo) que contenga total o parcialmente, cualquier producto empacado y uno o más recipientes inmediatos.

48. Residuo biológico - Cualquier substancia, incluyendo metabolitos, que permanezcan en los animales al momento de matarlos o en cualquiera de sus tejidos después de la matanza, como resultado del tratamiento o exposición del animal a un insecticida, compuesto orgánico o inorgánico, hormona, sustancia semejante a la hormona, sustancia para ayudar al crecimiento, antibiótico, antihelmíntico, tranquilizante o cualquier otro agente terapéutico o profiláctico.

49. Animal experimental - Cualquier animal utilizado en cualquier investigación que envuelva la alimentación o cualquier otra administración de, o sujeción a, un producto biológico experimental, drogas, producto químico o producto biológico no experimental o sustancia química que se utilice en una forma distinta a la que se supone usarse.

50. Animal muerto - El cuerpo de un animal que no haya muerto debido a la matanza en un macelo.

51. Animal moribundo, enfermo o incapacitado - Animal que tiene o demuestra cualquiera de los siguientes síntomas:

    a. Desorden del sistema nervioso central;

    b. Temperatura anormal (alta o baja);

    c. Dificultad al respirar;

d. Hinchazones anormales;

e. Ausencia de coordinación muscular;

f. Incapacidad para caminar o pararse normalmente;

g. Cualquiera de las condiciones por las cuales se requiere que un animal sea sacrificado de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo X de este Reglamento.

52. Supervisión - Los controles, según se prescriben en las instrucciones a los empleados del Programa, que habrán de ejercerse sobre operaciones particulares de manera que se asegure que esas operaciones se conduzcan de acuerdo a la ley y a los reglamentos promulgados.

53. Procesamiento adicional - Ahumar, cocinar, enlatar, curar, refinar o elaborar las grasas en un establecimiento oficial de un producto previamente preparado en un establecimiento oficial.

54. Sabor artificial - Un sabor que contenga cualquier constituyente aromático o gustoso cuyo constituyente fue elaborado por el proceso de síntesis o por otro proceso similar.

55. Colorante artificial - Un colorante que contenga cualquier tinta o pigmento, que haya sido manufacturado por el proceso de síntesis o por otro proceso similar, o que haya sido extraído de un pigmento o tinta de una planta o de cualquier otro material que produzca ese tinte o pigmento naturalmente.

56. Preservativo químico - Cualquier sustancia química que, cuando se añade a una carne o a un producto de la carne, tiende a evitar o retrasar su descomposición pero no incluye la sal de mesa, azúcares, vinagres, especies, aceites extraídos de las espe-

cies o sustancias que se añadan a la carne al exponerla cerca de la madera para que se ahume.

57. Supervisor de área - El oficial supervisor a cargo de un área.

58. Area - Uno o más circuitos bajo la supervisión de un supervisor de área.

59. Inspector a cargo - Un empleado del programa el cual ha sido designado a cargo de uno o más establecimientos oficiales dentro de un municipio y responsable al supervisor del municipio designado.

60. Firma - Cualquier sociedad, asociación u otra organización de negocios no incorporada.

61. Período de exposición - El período de tiempo que un animal está expuesto a una concentración de bióxido de carbono productora de anestesia.

62. Anestesia - Pérdida de sensación o sensibilidad.

63. Conciencia - Sensibilidad del cerebro a las impresiones hechas por los sentidos.

64. Material de empaque - Cualquier paño, papel, plástico, metal u otro material usado para formar un recipiente.

65. Establecimiento oficial de inspección de importaciones - Cualquier establecimiento, que no sea un establecimiento oficial según definido en el párrafo 9 de esta sección, en que se autoriza que se conduzcan inspecciones según lo prescribe el Artículo XXVI (F) de este Reglamento.

66. Proyectil cautivo - Un instrumento para atolondrar que, cuando se activa, tira un proyectil a través de un cañón a una distancia limitada.

67. Bióxido de carbono - Una forma gaseosa de la fórmula química CO_2.

68. Concentración de Bióxido de Carbono - Proporción de gas de bióxido de carbono al aire atmosférico.

69. Anestesia quirúrgica - Un estado de inconsciencia medido conforme a las prácticas quirúrgicas aceptadas.

70. Compuesto no comestible - Cualquier sustancia propuesta para usarse en establecimientos oficiales cuyo uso propuesto no resultará, directa o indirectamente, en que la sustancia se convierta en un componente o de algún modo afecte las características de comidas de carne y productos de carne, excluyendo materiales de rotulación y empaque de acuerdo con el Artículo XVIII del Reglamento.

71. Matanza o manejo inhumano con relación a una matanza - Una matanza o el manejo de una matanza que no está de acuerdo con la Ley del 27 de agosto de 1958 (72 Stat. 862; 7 U.S.C. 1901 hasta 1906, según enmendada por la Ley de Métodos Humanos de Matanza de 1978, 92 Stat. 1069) y el Artículo XIV del Reglamento.

Cualquier otra definición que sea aplicable únicamente a una parte específica de este Reglamento se incluirá en esta parte.

ARTICULO IV - SOLICITUD DE INSPECCION Y OTROS REQUISITOS

A. Establecimientos que requieren Inspección:

1. La inspección bajo este reglamento se le requiere a:

a. Todo establecimiento en que cualesquiera productos de o derivados de carne de animales, son en todo o en parte preparados para transportación o venta como artículos de comercio que se intentan usar para consumo humano.

b. Todo establecimiento, excepto como se provee en el Artículo IV(A)(1) de este

Reglamento, que haya sido designado en conformidad con el Artículo III de la Ley en que se sacrifiquen animales o productos de animales sean procesados para consumo humano únicamente para ser distribuído dentro de dicha jurisdicción; y

c. Todo establecimiento que sea designado por el Secretario como uno que produce productos adulterados que podrían claramente amenazar la salud pública.

2. Aplicación de los requisitos en las plantas designadas como amenazas a la salud pública.

a. Las disposiciones especiales con respecto a establecimientos designados como que elaboran productos adulterados que claramente amenazan la salud pública, aplican a dichos establecimientos, las operaciones, las transacciones por cualquier persona y los operadores de éstos, en lugar de las reglamentaciones en otras partes de este reglamento, excepto en la medida en que dichas reglamentaciones sean aplicables por las disposiciones en el Artículo XXVIII de este Reglamento.

3. Animales y sus productos que entran a establecimientos oficiales.

Todos los animales y todos los productos que entren a cualquier establecimiento oficial y todos los productos preparados, en todo o en parte, serán inspeccionados, manipulados, preparados, empacados, marcados y rotulados según lo requiere este Reglamento.

B. Excepciones:

Las disposiciones de la Ley y de este Reglamento que requieren la inspección de la preparación de productos alimenticios de la carne no serán aplicables a:

1. La matanza por cualquier persona de animales de su crianza propia, ni a la preparación por dicha persona, ni a la transportación en el comercio de los animales muertos o parte de ellos, de la carne y de los productos alimenticios de la carne de tales animales que sean exclusivamente para el uso de tal persona, de los miembros de su familia que vivan en su casa, y de sus invitados que no paguen por los mismos, y de sus empleados.

2. La matanza por encargo de ganado vacuno, ovejas, cerdos o cabros entregados por su dueño para tal matanza, ni a la preparación por el matarife, ni la transportación en el comercio de los animales muertos, dichas carnes y los productos alimenticios de la carne para uso exclusivo en la casa del dueño, por él, por los miembros de su familia que viven en su casa, y para uso de sus empleados o sus invitados que no paguen por los mismos; ni a la preparación por encargo por cualquier persona de animales muertos, parte de ellos, carne o productos alimenticios derivados de la matanza por cualquier persona de ganado vacuno, ovejas, cerdos o cabros de su propia crianza o productos de la caza, entregados por el dueño de ellos para dicha preparación por encargo, y transportación en el comercio de tales artículos preparados por encargo,

exclusivamente para el uso de los miembros de la familia de dicho dueño por él y los miembros de su familia que vivan en su casa y de sus empleados o invitados que no paguen por los mismos.

Disponiéndose que el operador por encargo cumpla con los siguientes requisitos:

a. Que el establecimiento en que se lleve a cabo la matanza por encargo sea mantenido y operado de acuerdo con las disposiciones del Artículo IX (Ch), (J), (L), (M) y (C), (excepto el Artículo IX (C)(4)(b) y (c) de este Reglamento). Proveyéndose que las disposiciones en dichas secciones en relación con la inspección y supervisión de actividades específicas u otra acción tomada por un empleado del Programa no aplicarían a la preparación y manejo de tales productos exceptos. Proveyéndose, además, de que el requisito del Artículo IX (Ch) para facilidades separadas para hombres y mujeres no será aplicable a tales establecimientos cuando la mayoría de los trabajadores en el establecimiento estén relacionados por parentesco y este arreglo no conflija con otros reglamentos del estado y los requisitos del Artículo IX (Ch) para la separación de líneas sanitarias del inodoro desde la casa a un punto distante fuera del edificio no aplicará cuando dispositivos de acción positiva para evitar retroflujo sean instalados y proveyéndose, además, que los requisitos del Artículo IX (L) para la pavimentación

de caminos, callejones de acceso y charqueros no aplicarán a tales establecimientos, pero entendiéndose de que si se lleva a cabo matanza por encargo en un establecimiento oficial, aplicarán todo lo previsto en el Artículo IX.

b. Que si el operador por encargo manipula cualesquiera productos para la venta, sean mantenidos separados y aparte de los productos preparados por encargo, en todo momento, mientras éstos estén bajo su custodia;

c. Que los productos preparados por encargo sean marcados claramente, "No para la venta", según se provee en el Artículo XVII (P) del Reglamento, inmediatamente después de haber sido preparados y se mantengan así identificados hasta que sean entregados a su dueño;

d. Que si la matanza por encargo exenta u otra preparación de productos se lleva a cabo en un establecimiento oficial, todas las facilidades y el equipo del establecimiento oficial que hubieran sido usadas para tales operaciones por encargo, sean limpiadas completamente y saneadas antes de usarse para preparar cualquier producto para la venta.

3. Los productos preparados por encargo exentos serán preparados y manipulados de acuerdo con el Artículo XIX (E), (F), (I) del Reglamento y no serán adulterados según se dispone en éste. Proveyéndose de que las disposiciones del Artículo XIX (E), (I) relacionadas con la

inspección y supervisión de actividades específicas u otra acción por un Inspector del Programa no aplicarán a la preparación y manejo de tales productos exentos.

4. Los productos preparados por encargo exentos cumplirán con las disposiciones de los Artículos XVII (P) y XVIII (O) del Reglamento.

5. Los operadores por encargo que reclamen exención bajo esta Sección mantendrán récords en adición a los requeridos en el Artículo XXII del Reglamento y deberán mostrar el número y las clases de animales sacrificados a base de encargo, las cantidades y tipos de productos preparados por encargo, y los nombres y las direcciones de los dueños de los animales y sus productos.

6. Los artículos utilizables como alimentos humanos, resultantes de la matanza por encargo exenta, o cualquier otra preparación de productos, serán prontamente desnaturalizados o identificados de otra forma de acuerdo al Artículo XXV del Reglamento y no serán removidos del establecimiento donde se llevan a cabo las matanzas por encargo, hasta que hayan sido debidamente identificados, a menos que sean entregados al dueño de los artículos para uso de acuerdo con esta sección.

7. Se ha determinado que es impráctico proveer inspección a la preparación de productos en establecimientos en un Territorio no organizado en que el ganado se mata o sus productos se preparan para distribución exclusivamente dentro de esa jurisdicción y que eximir a dichos establecimientos de los requisitos de

dichas inspecciones que hace la Ley bajo las condiciones declaradas en esta sección facilitará la imposición de la Ley. Por consiguiente, dichos requisitos de inspección de la Ley y de las regulaciones de este subcapítulo no aplicarán a dichos establecimientos si son operados de acuerdo con las regulaciones que dicta la Parte 308 del Reglamento, excepto el Artículo IX (A), (B) y (N). Sin embargo, el Secretario podrá rehusar, retirar o modificar cualquier exención bajo este párrafo cuando determine en cualquier caso en específico de acuerdo con las reglas aplicables a la práctica que dicha acción es necesaria para efectuar los propósitos de esta Ley.

8. Las disposiciones de la Ley y las reglamentaciones de este reglamento para la inspeción de la preparación de productos no serán aplicables a aquellas operaciones que tradicional y usualmente sean llevadas a cabo en tiendas al por menor y restaurantes, cuando sean realizadas en dichas tiendas y restaurantes o establecimientos de tipo similar, en las cantidades que se expenden normalmente al consumidor, o las que se utilizan normalmente para prestar servicios a los consumidores en dichos establecimientos, si dichos establecimientos estarían sujetos a tales disposiciones de inspección sólo porque hayan sido designados bajo el Artículo II de éste. Las operaciones de tipo tradicional y usualmente llevadas a cabo en tiendas al por menor y restaurantes son las siguientes:

a. Corte, rebanado y seccionado de animales sacrificados, mitades, cuartas partes o cortes al por mayor, en cortes al por menor tales como biftecs, chuletas y asados, y congelación de tales cortes;

b. Molienda y congelación de productos hechos de carne;

c. Cura, cuece, ahumado o cualquier otra preparación de productos, excepto matanza, derretido o refinamiento de grasa animal o el proceso de retorte de productos enlatados;

d. Desglose de cargamentos a granel de productos;

e. Envoltura y reenvoltura de productos.

9. Cualquier cantidad o producto comprado por un consumidor de un suplidor al por menor en particular será considerada como una cantidad normal al por menor si la cantidad así comprada no excede en conjunto la mitad de un animal. Las siguientes cantidades de productos serán aceptadas como que representan la mitad de un animal de las especies identificadas:

	Medio animal (libras)
Ganado vacuno	300
Ternera	37.5
Oveja	27.5
Cerdo	100
Cabro	25

10. Una tienda al por menor es cualquier establecimiento donde las ventas del producto son hechas únicamente al consumidor en que por lo menos el setenta y cinco por ciento (75%) de

las ventas totales del producto representan ventas a consumidores para los miembros de familia que viven en su casa. Que el valor total de la venta en términos de dólares de productos a consumidores que no sean miembros de la familia no excede de $10,000 anuales y en que sólo ha habido inspección estatal. Que el producto aprobado se manipula o se usa en la preparación de cualquier producto, excepto que el producto resultante de la matanza o preparación de producto por encargo pueda ser manipulado o usado de acuerdo con este subcapítulo, pero no para la venta; ninguna venta de producto es hecha en exceso de una cantidad normal al por menor según se define en este subpárrafo; la preparación de productos para la venta a consumidores para los miembros de su familia está limitada a las operaciones tradicionales y usuales según se define en este subpárrafo y la preparación de productos para la venta a otros que no sean los consumidores para los miembros de su familia que vivan en su casa esté limitada a las operaciones usuales y tradicionales según se definen en este subpárrafo. Una tienda al por menor donde se lleven a cabo matanza y preparación de productos, no está descualificada por ésto de la exención como tienda al por menor bajo este párrafo.

11. Un restaurante es cualquier establecimiento donde se preparan productos únicamente para la venta o servicio de comidas directamente a consumidores individuales en dichos establecimientos; que ha sido inspecionado por

autoridades federales o estatales y cuyos productos han sido aprobados han sido preparados en una tienda al por menor exenta bajo la sub-división (iii) de este subpárrafo y se manipulan o se usan en la preparación de cualquier producto; y en que ninguna venta de producto se hace en exceso de una cantidad al por menor normal según se define en la subdivisión (ii) de este subpárrafo; y en que la preparación del producto está limitada a operaciones tradicionales y usuales según se definen en la subdivisión (i) de este subpárrafo. Esta definición incluye al proveedor que entrega o sirve productos en comidas únicamente a consumidores individuales y que en otra forma llena los requisitos de este párrafo.

Para propósitos de este párrafo, las operaciones conducidas en las facilidades de la cocina central de un restaurante se considerarán como llevadas a cabo en el restaruante si la cocina central del restaurante prepara carnes o productos de comida de carnes que están listos para comer cuando salen de dicha facilidad (es decir, no se necesita más cocimiento u otra preparación, excepto que se podría recalentar antes de servir si se ha enfriado durante el transporte), que se transportan directamente a un restaurante en que los reciben sus propios empleados sin la intervención de transferencia o almacenaje, que se mantienen en una condición segura y no adulterada durante el transporte, y se sirven en comidas o como platos principales solo a

clientes en un restaurante, o a través de máquinas de venta que son de propiedad del mismo dueño que opera dicha facilidad y que de otra forma reúne los requisitos de los Artículos XXII al XXII (D). Y disponiéndose además que la facilidad exenta podría estar sujeta a los requerimientos de inspección bajo la Ley mientras la Administración lo considere necesario, si la Administración determina que las condiciones o prácticas de saneamiento de la facilidad o los procedimientos o métodos de procesamiento de la facilidad son tales que cualquiera de sus productos de carne o de comida de carne se considere adulterado. Cuando el Secretario ha determinado que una facilidad de cocina central de un restaurante estará sujeta a dicho requerimiento de inspección, el operador de dicha facilidad tendrá la oportunidad de disputar la determinación del Secretario en una vista de los reglamentos de las prácticas que se adoptarán para ese procedimiento.

12. Establecimiento al por menor similar significa cualquier establecimiento que es una combinación de tienda al por menor y restaurante; cualquier "delicatessen" que llene los requisitos de una tienda al por menor o restaurante según se prescribe en este subpárrafo u otro establecimiento según lo determine el Secretario en casos específicos.

13. Consumidor: Cualquier consumidor para los miembros de su familia que vivan en su casa, hoteles, restaurantes o insituciones similares, según determine el Secretario en casos

específicos.

Cuando el Secretario reciba cualquier querella de cualquier persona que alegue que cualquier tienda al por menor ha sido operada en violación a las condiciones prescritas en esta sección para exención, y el Secretario, luego de investigar la querella, tenga razones para creer que dicha violación ha ocurrido, notificará al operador de la tienda al por menor y le dará una oportunidad razonable para ser oído con respecto a ese asunto. Después de esto si todavía el Secretario tiene razones para creer que dicha violación ha ocurrido, y que requerir que el operador mantenga récords en relación a las operaciones de la tienda al por menor llevarían a cabo los propósitos de este reglamento, el Secretario ordenará al operador a mantener récords completos, exactos y legibles de las compras totales mensuales y del total de las compras de carne mensuales, productos derivados de la carne y productos alimenticios de la carne, en términos del valor en dólares de los productos envueltos. Dichos récords mostrarán por separado las ventas totales a los consumidores para uso de los miembros de la familia que viven en su casa y las ventas totales a otros consumidores y serán mantenidos por el período prescrito en el Artículo XXII (C) de este reglamento. Si el operador guarda copia de los conocimientos de embarque, facturas de embarque y de recibo, recibo de almacén o documentos similares que den la información requerida aquí, no se requerirán récords

adicionales por este subpárrafo.

14. Las disposiciones de este reglamento con respecto a adulteración, rotulación falsa y el sello oficial de inspección incluyen el requisito de que cualquier cerdo y cualquier producto que contenga cerdo sea preparado únicamente de conformidad con cualquier método aplicable para la destrucción de Triquina según se dispone en el Artículo XIX (I) del Reglamento. El Secretario en casos específicos podrá modificar, relevando de la inspección y requisitos relacionados de las reglamentaciones de este reglamento cuando determine que la aplicación de los requisitos modificados será adecuada para cumplir los propósitos de este reglamento.

C. Experimentación: Intensidad de la cubierta de la inspección.

1. Conforme a la Ley de Mejoramiento de Inspección de Productos Procesados de 1986, Título IV de la Ley de Canje de Acciones Especulativas de 1986 (Ley Pública 99-641), en los establecimientos donde se preparan productos en que se requiere inspección bajo la Ley y las regulaciones, la frecuencia con que y la forma en que los productos de comida de la carne hechos de ganado matado anteriormente en establecimientos oficiales se examinan y se inspeccionan por los empleados del Programa deben basarse sobre consideraciones relevantes a la regulación efectiva de productos comestibles de carne y la proteción de la salud y el bienestar de los consumidores. Para probar los procedimientos a usarse en la toma de dichas determinaciones y,

en particular, para determinar si, y hasta qué punto la intensidad de la cubierta de las inspecciones excede lo que se debe considerar necesario conforme a la sección 6 de la Ley, según enmendada por la sección 403(a) de la Ley de Canje de Acciones Especulativas de 1986, el Secretario está iniciando experimentación con un nuevo sistema de inspección para evaluar el desempeño de los establecimientos y para diseñar la supervisión y otras condiciones y métodos para la cubierta de las inspecciones. Para el período de dicha experimentación, el Secretario identificará los establecimientos que se evaluarán, y la frecuencia y la forma de la inspección por los empleados del Programa será determinado basado en los resultados de esas evaluaciones y estará de acuerdo con esta sección.

2. Las determinaciones a que se refiere el párrafo 1 de esta sección se hará por el programa y reflejará las evaluaciones del desempeño y las características de dichos establecimientos.

   a. Al evaluar el desempeño de un establecimiento, los factores siguientes son consideraciones apropiadas:

      (1) La historia de cumplimiento con los requisitos regulatorios aplicables de parte de la persona que conduce las operaciones en dicho establecimiento o por cualquiera que esté responsablemente conectado con el negocio que conduce las operaciones en dicho establecimiento, según se

define "responsablemente conectado" en la sección 401(g) de la Ley.

(2) La competencia de la persona que conduce las operaciones en dicho establecimiento, según lo indica:

(a) Su conocimiento de prácticas de manufactura apropiadas y los requisitos regulatorios aplicables;

(b) Habilidad demostrada para aplicar dicho conocimiento a su debido tiempo y consistentemente;

(c) Compromiso de corregir las deficiencias notadas por los empleados del Programa y asegurar cumplimiento de los requisitos regulatorios, y

(d) Los procedimientos que se usan en dicho establecimiento para controlar el proceso de producción, el ambiente, y el producto resultante para asegurar y monitorear cumplimiento con los requisitos de la Ley y las reglas y regulaciones que se promulgan en ella.

b. En evaluar las características de un establecimiento, los siguientes factores son consideraciones apropiadas:

(1) La complejidad de las operaciones de procesamiento que se conducen en dicho establecimiento,

(2) La frecuencia con que cada tal operación se conduce en dicho establecimiento,

(3) El volúmen de producto que resulte

de cada operación en dicho establecimiento,

(4) Si, y hasta que punto, se llevan a cabo operaciones de matanza en dicho establecimiento,

(5) Cuáles, si algunos, productos comestibles no regulados bajo esta Ley o la Ley de Inspección de Productos Avícolas se preparan en dicho establecimiento, y

(6) el tamaño de dicho establecimiento.

c. (1) Durante el período de experimentación descrito en el párrafo 1 de esta sección, la frecuencia de inspecciones de los empleados del Programa de operaciones que no sean de matanza pueden ser reducida en un establecimiento en que los procedimientos referidos en ella se están probando solo si la evaluación del desempeño de dicho establecimiento descrito en el párrafo 2a indica que:

(a) Los procedimientos de competencia y control necesarios para asegurar y revisar el cumplimiento de requerimientos regulatorios aplicables.

(2) La frecuencia de las inspecciones Federales y otras condiciones y métodos de cubierta de inspección en cualquier establecimiento en que la frecuencia de inspección Federal se reduce será basada en:

(a) La evaluación de las características de dicho establecimiento según se describe en el párrafo b de esta sección,

(b) Lo significativo de consecuencias potenciales de salud pública por el incumplimiento,

(c) La disponibilidad de empleados del Programa.

(3) Hasta el punto en que dicha frecuencia de inspección u otras condiciones y métodos de cubierta de inspección se identifiquen como conflictivas con disposiciones de las regulaciones en este subcapítulo, el Secretario dejará a un lado dichas provisiones por el período de experimentación, de acuerdo con el Artículo IV del Reglamento.

ARTICULO V - SOLICITUD PARA INSPECCION; CONCESION O DENEGACION DE INSPECCION

A. Solicitud para inspección, arrendatarios, subsidiarios.

1. Antes de que la inspección sea concedida, el operador de cada establecimiento de la clase que requiere el Artículo IV de este reglamento que sea inspeccionada llenará solicitud al efecto al Secretario, según se provee en esta Parte.

2. Toda solicitud bajo esta sección se hará en una forma suministrada por el Secretario de Salud e incluirá toda la información requerida por dicha forma, incluyendo el nombre,

dirección y tipo de entidad legal de cualquier arrendatario, y el nombre y dirección de la oficina principal de cualquier corporación subsidiaria que prepare productos o lleve a cabo cualquier operación en el establecimiento para el cual se requiera la inspección. El solicitante de inspección será responsable del cumplimiento por todos los arrendatarios o subsidiarios de la Ley 120 y las disposiciones de éste Reglamento en dicho establecimiento, si se concede la inspección. Los arrendatarios y subsidiarios también serán responsables del cumplimiento de la Ley 120 y de las reglamentaciones en este reglamento. La preparación de productos y otras operaciones en el establecimiento para el cual se concede la inspección podrán ser llevadas a cabo únicamente por el solicitante y cualquiera de sus arrendatarios y corporaciones subsidiarias mencionadas en la solicitud.

3. En casos de cambios de dueño, localización, arrendatarios o subsidiarios, se hará una nueva solicitud.

B. Planos - Todo solicitante a inspección someterá al Programa cuatro copias de:

1. Planos completos con especificaciones de la planta física del establecimiento para el cual se requiere la inspección, demostrando la localización de los principales equipos, desagües del piso, líneas principales de drenaje, lavamanos y conexiones de mangas con propósitos de limpieza;

2. Un plano que demuestre los límites del predio

del establecimiento, localización esquemática de los edificios en el predio, puntos cardinales del compás y carreteras que sirven al establecimiento, y

3. Un esquema de habitaciones mostrando el terminado de las paredes, pisos y techos de todos los cuartos en el establecimiento. Las especificaciones incluirán una relación del abasto de agua, plomería, drenaje, refrigeración, equipo, alumbrado y operaciones del establecimiento relacionadas con la sanidad y cumplimiento adecuado a la inspección. Los solicitantes para investigación podrán requerir información del Secretario en relación a los requisitos previos antes de someter dibujos y otros documentos requeridos por este párrafo.

a. Se cursará notificación sanitaria por escrito a cada solicitante que se le conceda inspección, especificando el establecimiento al cual se aplique la concesión.

b. El Secretario está autorizado a conceder inspección sobre su propia determinación cuando el establecimiento y el solicitante son elegibles para ello y a negarle la concesión de inspección a cualquier establecimiento cuando determine que no llena los requisitos de esta Parte o de las reglamentaciones en los Artículos VI, VIII y IX del reglamento o que el solicitante no ha recibido aprobación según se requiere por los requisitos en los Artículos XVII y XVIII de este

reglamento. Cuando se deniegue la inspección por cualquier razón, se informará al solicitante de la acción y las razones para ello y se le ofrecerá una oportunidad de ser oído.

C. Se podrá denegar la inspección también de acuerdo a la Sección 401 de la Ley y las reglas de procedimiento aplicables.

1. A todo solicitante de inspección a un establecimiento donde las operaciones de éste puedan resultar en el descargue a cualesquiera de las aguas navegables de los Estados Unidos se le requiere por la subsección 21 (b) de la Ley Federal para el Control de la Contaminación del Agua, según enmendada (84 Stat. 91), proveer al Secretario de un certificado según se prescribe en dicha subsección de que hay razonable seguridad de que tal actividad será llevada a cabo en una forma que no violará las normas aplicables de calidad de agua. No se emitirá niguna concesión de inspección después del 3 de abril de 1970 (fecha de la aprobación de la Ley para mejorar la calidad del agua), a menos que dicho certificado haya sido obtenido, o sea renunciado por falta o negativa del Estado, agencia interestatal o el Secretario de Estado para actuar en una petición para certificado dentro de un período razonable (que no excederá de un año a partir del recibo de dicha petición).

2. Sin embargo, inicialmente no se requerirá certificado en relación a una solicitud de inspección concedida después del 3 de abril de

1970, para facilidades existentes o en construcción para el 3 de abril de 1970, aunque se requiere que se obtenga un certificado para dichas facilidades dentro del período de tres (3) años inmediatamente después del 3 de abril de 1970. El no obtener dicho certificado y el incumplimiento con los requisitos de la subsección 21 (b) previo al 3 de abril de 1973, resultará en la terminación de la inspección a dichas facilidades en esa fecha.

3. Además, cualquier solicitud para inspección pendiente al 3 de abril de 1970 y concedida dentro de un año a partir de esa fecha no necesitará el certificado por un año después de la concesión de la inspección, pero dicha concesión de inspección terminará al cabo de un año después de su emisión a menos que previo a esto dicho certificado haya sido obtenido y que se cumpla con los otros requisitos de la subsección 21 (b).

ARTICULO VI - INSPECCION

A. Números oficiales, subsidiarios y arrendatarios.

1. Se asignará un número oficial a cada establecimiento inspeccionado.

   Dicho número se usará para identificar todos los productos inspeccionados y aprobados que han sido preparados en el establecimiento.

   No se asignará más de un número a un establecimiento.

2. Se podrá conceder el mismo número a dos o más establecimientos oficiales bajo un mismo dueño o control, siempre que se añada una letra en serie en cada caso para identificar cada

establecimiento y los productos de éste.

3. Cuando se hubiese concedido inspección a cualquier solicitante en un establecimiento, no se concederá a ninguna otra persona en el mismo establecimiento, excepto que una subsidiaria o arrendataria del concesionario que prepare cualquier producto en ese establecimiento podrá ser inspeccionado en el mismo establecimiento. Sin embargo, las personas que estén operando como entidades separadas en el mismo edificio o la misma estructura pueden operar establecimientos separados en dichas estructuras solamente bajo sus propias concesiones de inspección. Toda persona que opera un establecimiento separado en el mismo edificio o la misma estructura será responsable de cumplir con la Ley y las regulaciones en su propio establecimiento, que debe incluir áreas comunes como, por ejemplo, corredores, escaleras y ascensores.

B. Separación de establecimientos oficiales.

1. Cada establecimiento oficial estará separado de cualquier establecimiento no oficial excepto un establecimiento de procesar productos avícolas operado bajo inspección federal bajo la Ley de Inspección de Productos Avícolas o bajo inspección estatal.

2. La matanza u otra preparación de productos de caballos, mulas u otros equinos que requieran ser llevados a cabo bajo inspección de conformidad con este Reglamento, se llevarán a cabo en establecimientos separados de cualquier otro establecimiento en que se mate ganado, ovejas, cerdos o cabros o donde se preparen

productos de éstos.

3. No se concederá inspección en ningún edificio, donde se usa alguna parte como vivienda, a menos que la parte para la cual se requiera la inspección esté separada de dicha vivienda por pisos, paredes, techos de concreto sólido, ladrillo, y los pisos, paredes y techos no tengan abertura que directa o indirectamente se comuniquen con cualquier parte del edificio utilizada para vivienda.

C. Sanidad y facilidades adecuadas.

No se inaugurará inspección si un establecimiento no está en condiciones sanitarias, ni a menos que el establecimiento esté de acuerdo en mantener condiciones sanitarias y provea facilidades adecuadas para llevar a cabo dicha inspección.

D. Inauguración de la Inspección.

Cuando se conceda la inspección, el oficial a cargo deberá, en o antes de la inauguración de la inspección, informar al operador del establecimiento de los requisitos de este reglamento. Si el establecimiento, al momento en que la inspección se inaugura, contiene cualquier producto que no ha sido inspeccionado, aprobado y marcado en cumplimiento con los requisitos de este reglamento, se mantendrá identificado, y no se distribuirá en el comercio, o de otra manera, sujeto a a los requisitos de tales reglamentaciones, ni considerados como inspeccionados y aprobados bajo este reglamento. El establecimiento adoptará y pondrá en vigor todas las medidas necesarias y cumplirá con todas las instrucciones que el oficial a cargo prescriba, para llevar a cabo los propósitos de esta sección.

E. Retiro de la Inspección; declaración de política.

1. El Secretario estará autorizado a retirar la inspección de un establecimiento oficial donde las condiciones sanitarias sean tales que los productos resulten adulterados, o por falta del operador, en destruir producto decomisado según requiere la Ley y los requisitos de este reglamento. La inspección podrá ser retirada de acuerdo a la sección 401 de la Ley y las reglas aplicables de procedimiento.

2. El servicio de inspección podrá ser denegado cuando el operador de cualquier establecimiento oficial o arrendatario del mismo, o cualquier oficial, empleado o agente cualquiera de dicho operador o cualquier subsidiario o arrendatario del mismo, actuando dentro de las facultades de su cargo, empleo o agencia, asalte por la fuerza, resista, se oponga, impida, intimide, o intervenga con cualquier empleado del Programa, mientras se encuentre en o por razón del desempeño de sus deberes oficiales bajo la Ley 120 de 1969 y este Reglamento. Esta denegación de inspección continuará en efecto hasta tanto se garantice aceptablemente o se le provea al Secretario un compromiso aceptable que no habrán recurrencias. Dicha suspensión estará en efecto hasta que una de dichas acciones sean tomadas por el operador, **proveyéndose** que a petición del operador, a éste se le dará una oportunidad de una vista acelerada para que demuestre las razones por las cuales se debe terminar la suspensión.

3. El servicio de inspección a un establecimiento oficial podría ser suspendido temporeramente por el Secretario, total o parcialmente, hasta el punto que se determine que es necesario para prevenir la matanza o el manejo inhumano relacionado con la matanza de ganado, según se define en el Artículo III. El Secretario le notificará al operador de un establecimiento oralmente o por escrito, tan pronto como las circunstancias lo permitan, de dicha suspensión y las razones por las cuales se toma la acción. Dicha suspensión estará en efecto hasta que el operador del establecimiento tome los pasos efectivos para evitar una recurrencia o provea otras promesas satisfactorias de que no habrán recurrencias. A petición de éste, se le otorgará al operador la oportunidad de una vista para demostrar causa por la cual la suspensión se debe terminar.

F. Informes de Violaciones.

Los empleados del Programa informarán en la forma prescrita por el Secretario, todas las violaciones a la Ley 120 y este Reglamento de las cuales ellos tengan conocimiento.

ARTICULO VII - ASIGNACION Y AUTORIDAD DE LOS EMPLEADOS DEL PROGRAMA.

A. Designación del Oficial a Cargo y sus Ayudantes.

El Secretario designará un oficial a cargo de la inspección, de acuerdo a las necesidades, y asignará a dicho oficial tantos ayudantes inspectores como sean necesarios.

B. Empleados del Programa que tendrán acceso a los

establecimientos.

Con el propósito de llevar a cabo el examen o la inspección necesaria para evitar el uso en el comercio de cualquier producto adulterado, los empleados del Programa tendrán acceso en todo momento a los establecimientos oficiales a los cuales están asignados, de día o de noche, estén en operación o no.

C. Credencial de identificación de los inspectores. A cada inspector se le proveerá con una identificación oficial, la cual tendrá en su posesión y la cual usará en la forma y ocasiones que el Secretario disponga. Esta identificación será suficiente y le dará derecho a ser admitido en todas las entradas regulares y a todas las partes del establecimiento y los predios a los cuales se ha asignado.

D. Asignación de empleados del Programa donde haya miembros de la familia empleados; solicitud de empleo; obtención de productos de los establecimientos oficiales.

1. Excepto según se autorice específicamente por el Secretario, ningún empleado del Programa será asignado a trabajar en un establecimiento donde cualquier miembro de su familia sea empleado del operador del establecimiento, o de cualquier arrendatario o subsidiario de dicho operador, ni continuará prestando servicio ningún oficial a cargo ni cualquier empleado que actúe en capacidad de supervisor de área en que cualquier miembro de su familia esté empleado en cualquier establecimiento dentro de su jurisdicción. Se prohibe a los empleados del Programa solicitar, para

cualquier persona, empleo en cualquier establecimiento oficial, o por cualquier oficial, administrador, o empleado del mismo.

2. Los empleados del Programa no obtendrán productos de ningún establecimiento oficial si sus operaciones o productos están inspeccionados o regulados por la Ley de Inspecciones de Productos Avícolas o la Ley de Mercadeo Agrícola de 1946, según enmendada, o cualquier otra ley administrada por el Departamento a menos que el establecimiento o fuente de donde se hace la compra esté abierta al público en general y el precio pagado por dicho empleado sea el mismo precio pagado por el público en general. Los empleados del Programa pagarán y obtendrán recibos por el dinero pagado a dichos establecimientos por todos dichos productos y mantendrán dichos recibos sujetos a inspección por empleados supervisores o cualquier otro empleado autorizado del Departamento.

E. Apelaciones.

Cualquier apelación de una decisión de un empleado del Programa se hará a su supervisor inmediato que tenga jurisdicción sobre la materia de la apelación, excepto cuando se provea otra cosa en las reglas de procedimiento aplicables.

ARTICULO VIII - FACILIDADES PARA LA INSPECCION

A. Facilidades para los empleados del Programa.

Los establecimientos oficiales proveerán espacio de oficina, incluyendo el mobiliario necesario, luz, y servicio de conserje, sin costo alguno,

para el uso exclusivo de fines oficiales del inspector y otros empleados del Programa asignados al mismo. El espacio reservado para este propósito contará con la aprobación del oficial a cargo y estará convenientemente localizado, adecuadamente ventilado y provisto de gabinetes apropiados para la protección y almacenaje de los materiales del Programa y con las facilidades adecuadas para que los empleados del Programa se cambien de ropa, si el oficial a cargo estimare necesario tales facilidades para cambiarse de ropa. A discreción del Secretario, aquellas plantas pequeñas que requieran los servicios de no más de un inspector de tarea completa, no tendrán que proveer para los empleados del Programa las facilidades descritas en esta sección, siempre que existan facilidades adecuadas en un local conveniente y cercano. Todo establecimiento proveerá servicio de lavado de ropa para la ropa de trabajo exterior de los inspectores.

B. Otras facilidades y condiciones a ser provistas por los establecimientos.

Cuando el supervisor de circuito lo requiera, las siguientes facilidades y condiciones, y aquellas otras que se determinen esenciales para llevar a cabo eficientemente la inspección y mantenimiento de condiciones sanitarias, serán provistas por cada establecimiento oficial.

1. Jaulas y cepos adecuados, equipo y ayudantes para llevar a cabo inspección ante-morten y para separar, marcar y mantener separado de animales aprobados aquellos marcados "P.R. Sospechosos" y aquellos marcados "P.R. Decomisados" (jaulas, pasillos y rampas estarán

pavimentadas, drenadas y equipadas con conecciones de mangueras adecuadas para propósitos de limpieza);

2. Iluminación suficiente para efectuar la inspección adecuadamente;

3. Recipiente o cualquier equipo adecuado para acomodar partes tales como la cabeza, la lengua, el rabo, el timo y las víceras, y todas las partes y la sangre a ser usada en la preparación de productos alimenticios de la carne o productos médicos, hasta tanto se termine el examen post-mortem, de manera que puedan ser identificados en caso de decomiso del animal muerto; equipo, camiones y receptáculos para la manipulación de las vísceras de los animales sacrificados para evitar contacto con el piso; y camiones, canastos, receptáculos marcados, mesas, y cualquier otro equipo necesario para la manipulación separada y sanitaria de los cuerpos de los animales o las partes aprobadas para cocinar;

4. Mesas, bancos y otros equipos en los cuales se va a llevar a cabo la inspección, de tal diseño, material y construcción que permita a los empleados del Programa llevar a cabo la inspección en una forma rápida, limpia y eficiente.

5. Carretones de metal a prueba de agua o receptáculos para contener y manipular animales muertos y sus partes, construídos de tal forma que puedan ser fácilmente limpiados, tales camiones o receptáculos serán marcados de forma conspícua con la frase "P.R. Decomisado" en letras de no menos de dos pulgadas de

alto, y, cuando lo requiera el oficial a cargo, con facilidades para cerrar con llave o sellar;

6. Arreglos adecuados, incluyendo jabón líquido y limpiadores, para lavarse y desinfectarse las manos, para higienizar todos los implementos usados para tratar los cuerpos de los animales sacrificados enfermos, pisos, y todos aquellos otros artículos y lugares que pudieran haberse contaminado con los cuerpos de los animales enfermos o de otra forma;

7. Los establecimientos o lugares abiertos especialmente preparados, que se conocerán como "lugares de inspección final", en los cuales se podrá llevar a cabo la inspección final de las carcasas de los animales retenidos (ayudantes competentes para manipular cuerpos de animales retenidos y sus partes serán provistos por el establecimiento) serán adecuados en tamaño y en el arreglo de los rieles, y el resto del equipo será suficiente para evitar que los cuerpos de los animales muertos y sus partes aprobados para alimento o para cocinarse se contaminen por contacto con los cuerpos de animales muertos o sus partes decomisadas; estarán equipados con agua caliente, lavabo higienizador, mesas y cualquier otro equipo necesario para llevar a cabo la inspección rápida, eficiente y sanitaria; los pisos estarán construídos para facilitar el mantenimiento de condiciones sanitarias y tendrán conexiones de drenaje adecuadas, y cuando el lugar de la inspección final sea parte de un piso mayor, deberá ser

separado del resto del piso por una acera, barrera o de otra forma;

8. Cuartos de retención, jaulas u otros compartimientos, y receptáculos en los cuales los cuerpos de los animales muertos y sus partes puedan ser retenidos para una inspección posterior (serán en tal número y en tales localizaciones como lo requieran las necesidades del establecimiento), estarán equipados para ser cerrados con seguridad o sellados y se mantendrán bajo llave o sellos oficiales provistos por el Departamento; las llaves de tales cerraduras estarán siempre bajo la custodia de empleados del Programa. Cada uno de esos cuartos, compartimientos, o receptáculos serán marcados conspícuamente con la frase "P.R. Retenido" en letras de no menos de dos pulgadas de alto; cuartos y compartimientos para estos propósitos serán seguros y susceptibles a ser mantenidos limpios; incluyendo una disposición sanitaria de los líquidos del piso; los empleados del establecimiento no entrarán en ninguno de los cuartos o compartimientos de retención, ni abrirán ningún receptáculo de retención a menos que sean autorizados por el empleado del Programa;

9. Facilidades adecuadas, incluyendo materiales de desnaturalización, para la disposición adecuada de artículos decomisados de acuerdo con los requisitos del Reglamento. (Los tanques o cualquier otro equipo de derretir bajo las normas del Reglamento deberán ser equipados adecuadamente para sellarse según se especifica en el Artículo XV del Reglamento

o lo requiera un oficial a cargo en casos específicos);

10. Los cuartos de recibo o de corte, según los designe el operador del establecimiento oficial, con el oficial a cargo, para el recibo e inspección de todos los productos según se provee en el Artículo XIX (C) de este Reglamento;

11. Gabinetes adecuados en los cuales se guardarán las marcas con la leyenda oficial de inspección y cualesquiera otras divisas oficiales (excepto etiquetas) y certificados oficiales cuando no se estén usando (todos esos gabinetes estarán equipados para ser sellados o cerrados bajo llave o sellos que serán suplidos por el Departamento; las llaves de tales cerraduras estarán siempre bajo la custodia de empleados del Programa;

12. Facilidades sanitarias y comodidades según prescritas en la Sección _____.

13. Además de cualesquiera facilidades que sean requeridas para lograr procedimientos de preparación sanitarias, las siguientes facilidades de la estación de inspección para las líneas de matanza de ganado vacuno y cerdos descritas en el Artículo XI (A) (2) del Reglamento son requeridas:

    a. Una estación de inspección que consista de 5 pies de espacio no obstruído para la línea de cada inspector de cabezas o carcasas y 8 pies para cada inspector de visceras, en la mesa, por el lado del inspector.

    b. Un mínimo de iluminación sin sombras de

50 velas de pie en las superficies de inspección de la cabeza, las vísceras, y la carcasa.

c. Un lavamanos (que no sea uno operado a mano), abastecido de jabón, toallas, agua caliente y agua, y localizado adjunto al área de trabajo del inspector. Además, para cada inspector de cabezas y vísceras en las líneas de matanza de ganado vacuno, y cada jefe de inspección en las líneas de matanza de cerdos, un esterilizador localizado adjunto al área de trabajo del inspector.

d. Para operaciones mecanizadas, un interruptor de control de línea localizado adjunto a cada estación de inspección.

e. Facilidades para fijar hojas de apuntes u otros dispositivos para llevar récords como contadores digitales y facilidades para contener marcas desaprobadas.

f. Para líneas de matanza de cerdos que requieren tres o más inspectores, y para aquellas configuraciones de uno o dos inspectores en que el establecimiento instala un espejo, en la estación de inspección de carcasas, un espejo de vidrio o plástico sin distorciones, por lo menos 5 pies X 5 pies, montado lo suficiente retirado del eje vertical de la línea movible que permita que voltear la carcasa, pero no a más de 3 pies de distancia y montado de tal manera que cualquier inspector parado en la estación de inspección de carcasas pueda ver

la espalda de la carcasa con facilidad.

C. Inspectores proveerán instrumentos y mantendrán sus manos e intrumentos en condiciones sanitarias. Los inspectores del Departamento se proveerán la ropa de trabajo e instrumentos tales como linternas, cuchillos, amoladores, probadores, etc., para llevar a cabo la inspección y mantendrán limpios sus instrumentos, según se prescribe en el Artículo IX (G) del Reglamento.

D. Itinerario de operación de los establecimientos oficiales.

a. El operador de todo establecimiento oficial informará al oficial a cargo o su ayudante, cuando haya concluído el trabajo del día en cada departamento, y el día y hora en que se reanudará el trabajo en el mismo. Siempre que cualquier producto vaya a ser examinado o manipulado en cualquier otra forma en un establecimiento oficial durante horas que no sean las acostumbradas, el operador del establecimiento notificará con un período de anticipación razonable al oficial a cargo o su ayudante, del día y la hora cuando se dará comienzo a ese trabajo y dichos productos no serán manipulados previo a esa fecha y excepto hasta después que se haya dado tal notificación. Ningún departamento de un establecimiento oficial en el cual se hayan llevado a cabo operaciones que requieran inspección será operado excepto bajo la supervisión de un empleado del Programa. Toda matanza de animales y preparación de productos se llevará a cabo dentro de horas razonables, y con razonable rapidez, tomando en consideración

las facilidades del establecimiento.

b. Un turno es un período de itinerario regular, excluyendo descansos para comer. Un período para almorzar es la única interrupción oficial autorizada en el itinerario de trabajo del inspector una vez comienza. Los períodos de almuerzo pueden ser de 30 minutos, 45 minutos, y en ningún caso durará más de una hora. Una vez establecido, el período de almuerzo tiene que mantenerse relativamente constante en cuanto a su hora y su duración. Los períodos de almuerzo para los inspectores no ocurrirán antes de 4 horas después de comenzar el itinerario de operaciones ni después de 5 horas después de que las operaciones hayan comenzado, excepto como se provee aquí. En plantas en que se observan regularmente períodos de descanso de no menos de 30 minutos, aproximadamente en el punto medio entre el comienzo del día de trabajo y el almuerzo, y al inspector se le permite este período de tiempo para atender sus asuntos personales, el período de almuerzo se puede poner en horario tanto como 5 horas y media después de haber comenzado las operaciones en itinerario.

c. Establecimientos oficiales, importadores y exportadores serán provistos de servicios de inspección sin cargos hasta 8 horas consecutivas por cada turno de la semana de trabajo básica, sujeto a las disposiciones del Artículo VIII: **Provisto** que cualesquiera turnos adicionales cumplan con los requerimientos

que determine el Secretario o su designado. La semana de trabajo básica consistirá de 5 días de trabajo consecutivos de 8 horas cada uno dentro de la semana de trabajo administrativa del domingo al sábado, exclusive del período de almuerzo; excepto que el Departamento, cuando sea posible, pondrá en horario la semana de trabajo básica de modo que consista en 5 días consecutivos de trabajo de 8 horas cada uno entre el lunes y el viernes, exclusive del período de almuerzo. El Departamento podría apartarse de la semana básica en esos casos en que la manutención de un itinerario de esa índole le crearía una seria incapacidad al Departamento en el desempeño de sus funciones. Estas disposiciones aplican a todos los establecimientos oficiales, excepto en aquellos casos provistos con el Artículo XIX (D) (8).

d. (1) Cada establecimiento oficial debe someter un horario de trabajo al supervisor de área para su aprobación. En consideración de si se dará aprobación al horario de trabajo de un establecimiento, el supervisor de área tomará en consideración el uso efectivo y eficiente del personal de inspección. El itinerario de trabajo debe especificar horas diarias por reloj de operación y períodos de almuerzo para todos los departamentos del establecimiento que requiere inspección.

(2) Los establecimientos mantendrán horarios de trabajo consistentes. Cualquier pedido de un establecimiento de cambios

en su itinerario de trabajo que envuelva añadir o eliminar turnos será sometido al supervisor de área por lo menos con dos semanas de antelación al cambio propuesto. Los pedidos de cambios frecuentes no serán aprobados; sin embargo, desviaciones menores en el itinerario de trabajo diario podrían ser aprobados por el inspector a cargo si dicho pedido se recibe el día antes del día del cambio.

(3) Solicitud de servicio de inspección fuera de un itinerario de trabajo aprobado se hará sujeto a las necesidades del servicio.

E. Designación de días y horas de operación por el oficial a cargo.

Cuando se haya designado un inspector para llevar a cabo el trabajo en dos o más establecimientos oficiales donde se sacrifiquen pocos animales o en los cuales se preparan pequeñas cantidades de cualquier producto, el oficial a cargo podrá designar las horas del día y los días de la semana

durante los cuales se llevarán a cabo las operaciones que requieren inspección en dicho establecimiento.

1. Los días feriados para los empleados serán el Día de Año Nuevo, el 1ro. de enero; el Natalicio de Martin Luther King, Jr., el tercer lunes de enero; el Natalicio de George Washington el tercer lunes de febrero; el Día de Recordación, el último lunes en mayo; el Día de la Independencia de los Estados Unidos, 4 de julio; el Día del Trabajador, el primer lunes de septiembre; el Día de Colón, el 12 de octubre; el Día del Veterano, 11 de noviembre; el Día de Acción de Gracias, el cuarto jueves de noviembre; el Día de Navidad, el 25 de diciembre y en adición los días oficiales observados en el Estado Libre Asociado. Cuando cualquiera de los anteriores días feriados caiga fuera de la semana de trabajo básica, el día de trabajo más cercano dentro de esa semana se convertirá en un día feriado.

F. Trabajo extra de los inspectores del Programa.

1. La administración de un establecimiento oficial, un importador o un exportador que desee trabajar bajo condiciones que requerirían los servicios de un inspector del Programa cualquier sábado, domingo o día feriado o por más de ocho horas en cualquier otro día, deberá, con suficiente anticipación al período de trabajo extra, requerir del oficial a cargo o su ayudante, que le provea

servicios de inspección durante ese período de trabajo extra.

G. Requisitos de seguridad para equipos eléctricos para estimular (EEE).

1. General. Equipos eléctricos para estimular (EEE) son equipos que proveen tratamiento de electroshock a las carcasas con el propósito de acelerar el rigor mortis y facilitar remoción de la sangre. Estas disposiciones no se aplican a equipos eléctricos usados para atolondrar y/o matar animales o para facilitar la remoción del cuero. Los equipos eléctricos para estimular consisten en dos piezas separadas -- el sistema de control y el sistema de aplicación. El sistema de control contiene los circuitos para generar los impulsos de voltage DC o AC para la estimulación y es separado del equipo que se usa para aplicarle el voltage a la carcasa. El voltage se aplica insertando una sonda que penetra la carcasa o se inserta en el recto, colocándole una abrazadera en la nariz, una barra transportadora, una correa transportadora con superficies con energía que se transporta con la carcasa, o cualquier otro método que se determine ser aceptable por el Secretario. El Secretario evaluará el equipo para determinar si es aceptable para el uso propuesto antes de que se instale en un establecimiento oficial según se establece en el Artículo IX (D) del Reglamento.

2. **Requisitos de seguridad.**

a. Circuitos, fijar equipos a tierra. Un conductor de toma de tierra bonderizado

irá desde cada sección del raíl de la carcasa dentro del área cerrada de estimulación hasta el suelo de servicio, o el voltage secundario (circuito estimulador) será insulado desde el suelo de servicio. Si la sección de estimulación del raíl de la carcasa y los mecanismos transportadores de la carcasa se aislan del suelo de servicio, el raíl estimulante o el carril de retorno será eléctricamente bonderizado al transformador secundario para aislar el voltage de estimulación.

b. Area cerrada. La estimulación eléctrica ocurrirá dentro de un área en que se evitará que hayan personas que hagan contacto con una superficie energizada. Si el área está cercado por barreras físicas, el área cerrada será puesta a tierra eléctricamente o será hecha de materiales no condutoras de electricidad. El interior del área de estimulación será visible desde el interruptor de encender el equipo de modo que el operador pueda estar seguro que no hay personas, equipos o materiales presente que no deban estar allí antes de comenzar la secuencia de estimulación. Si sensores de luz o sonido forman el área cerrada, el equipo de estimulación se apagará automáticamente cuando las señales de los sensores se quiebren.

c. Dispositivos y Señales de Advertencia Mandatarios. Los dispositivos o señales

de advertencia que siguen se deben instalar en cada entrada al área de estimulación a través de que entraría normalmente una persona:

(1) Una luz roja que se enciende intermitentemente y claramente durante el ciclo de operación del equipo de estimulación.

(2) Un rótulo con códigos a color ANSI Z53.1 que rece: (a) Peligro - Riesgos de Electricidad" para un voltaje de estimulación de menos de 50 ó "Peligro - Alto Voltaje" para un voltaje de estimulación de más de 50.

(3) Un botón para detener la operación en caso de emergencia.

d. Dispositivo de Advertencia Opcional -- Bocina o Campana. Si se instala una bocina o campana de advertencia, la señal debe ser audible sobre los ruídos en los alrededores y sonará por lo menos por 1 segundo antes de cada estimulación manual o antes que la cadena de la carcasa comience en un sistema automático.

3. Operación

a. Adiestramiento. Sólo personas que han recibido adiestramiento de seguridad por el manufacturero del equipo o su designado pueden operar equipos eléctricos de estimulación.

b. Limpieza y mantenimiento. Para prevenir un choque eléctrico al personal, la electricidad suplida a las superficies de estimulación se deben cerrar cuando

se limpian, cuando se practican inspecciones mecánicas, mantenimiento o se hacen pruebas.

c. Agua. Para evitar un choque eléctrico, el personal no rociará chorros de agua sobre carcasas o superficies de estimulación energizadas.

d. Disposiciones especiales para equipos manuales:

(1) Sondas o grapas estimulantes serán almacenadas en un receptáculo sanitario que ha sido insulado con material aprobado por el Secretario.

(2) Los alambres eléctricos adjuntos a una grapa o una sonda no permitirán que haya contacto entre la sonda o grapa y un conductor a tierra y no se extenderán fuera del área encerrada.

ARTICULO IX - SANIDAD

A. Examen y especificaciones para equipo y sanidad previo a la concesión de inspección.

Previo a la inauguración de la inspección, se hará un examen del establecimiento y de los predios por un empleado del Programa, y los requisitos de salubridad y las facilidades necesarias para inspección serán especificadas por él de acuerdo con los requisitos del Reglamento.

B. Planos y especificaciones a ser provistas con anticipación a la construcción.

Se someteran al Secretario cuatro copias de planos con especificaciones, el plano y distribución de los cuartos según se prescribe en el Artículo V del Reglamento, para remodelar cualquier esta-

blecimiento oficial o parte de él, y para nuevas estructuras a ser usadas en un establecimiento oficial o parte de él y se obtendrán la aprobación de los planos con anticipación a la construcción.

C. Establecimientos; condiciones sanitarias; requisitos.

1. Los establecimientos oficiales serán mantenidos en condiciones sanitarias, y a estos fines se dará cmplimiento a los requisitos de esta sección.

2. Habrá luz en abundancia, de buena calidad y bien distribuída y suficiente ventilación en todos los cuartos y compartimientos para asegurar condiciones sanitarias.

3. Habrá un sistema de desagüe y plomería eficiente para el establecimiento y sus predios, y todos los desagües y todos los alcantarillados serán instalados adecuadamente con trampas y respiraderos aprobados por el oficial a cargo.

a. El abasto de agua será suficiente limpio y potable, con facilidades adecuadas para su distribución en la planta y su protección contra contaminación. Todo establecimiento dará a conocer y, siempre que el oficial a cargo lo requiera, brindará la oportunidad de inspección de la fuente de su abastecimiento de agua, las facilidades de almacenaje, y el sistema de distribución. El equipo que use agua no potable deberá ser instalado de manera que se evite el retrosifonaje al sistema de agua potable. El agua no potable será permitida únicamente en

aquellas partes de los establecimientos oficiales donde no se manipulen o preparen productos comestibles, pero siempre para propósitos limitados como condensadores de amonia que no estén conectados al abasto de agua potable por líneas de vapor que den servicio a los tanques de derretir productos no comestibles, en conexión con equipo usado para hacer picadillo y lavar productos no comestibles preparatorios para los tanques y en líneas de aguas negras para mover sólidos pesados en el alcantarillado. No se permitirá agua no potable para lavar pisos y superficies de equipo o carretones desde y hacia los departamentos de productos comestibles ni se permitirán en las cubetas de escaldar cerdos, máquinas de remover pelo, o líneas de vapor que den servicios a equipo que prepare productos comestibles o para limpieza de jaulas, áreas de sangrar o pasillos dentro del departamento de matanza. En todos los casos, las líneas de agua no potable se identificarán claramente y no se cruzarán con el abasto de agua potable a menos que sea necesario para protección contra incendios y que tal conexión sea de un tipo seguro contra cualquier contaminación accidental y haya sido previamente aprobada por las autoridades locales y por el oficial a cargo.

b. El oficial a cargo puede permitir el

re-uso repetido de agua en líneas de vapor que se dirigen de los deodorizantes utilizados en la elaboración de manteca y productos similares y en el equipo utilizado para enfriar productos enlatados después de su retorción cuidando de antemano que el uso repetido es para idéntico propósito y que las precauciones siguientes son tomadas para proteger el agua que se usa:

(1) Todas las tuberías, reservas, tanques, torres de enfriamiento y equipo similar utilizado para el re-uso repetido de agua de tal forma construídos e instalados que facilitan su limpieza e inspección.

(2) Drenar y disponer del agua re-usada, la debida limpieza del equipo y su renovación con agua fresca se efectuarán a tales intervalos como sean necesarios para asegurar un abastecimiento de agua efectivo para los propósitos indicados.

(3) Tratamiento de cloro (no menor de aproximadamente una parte por millón de residual de cloro en cualquier punto del sistema de enfriamiento) del agua reusada utilizada para enfriar enlatados, pero con la presunción que el tratamiento de cloro solo, no cumplirá enteramente con los requisitos.

c. Previa aprobación para el reuso de agua para casos específicos, deberá obtenerse del Secretario.

d. Un abastecimiento suficiente de agua a

una temperatura no menor de 180°F deberá suplirse y utilizarse para la limpieza del equipo de inspección y otros equipos, pisos y paredes que están sujetas a contaminación debido al manejo de cuerpos de animales enfermos, visceras y otras partes. Cuando sea necesario determinar estos requisitos, termómetros convenientemente localizados deberán ser instalados por el operador del establecimiento para que señale la temperatura del agua en el momento de utilizarse.

e. Agua caliente para limpiar salones y equipo que no sea el mencionado deberá ser distribuido a una presión suficiente que salga con facilidad y deberá estar sujeto a una temperatura que haga posible la limpieza total.

5. Los pisos, paredes, techos, puertas y demás partes de la estructura deben ser de tal material, construcción y terminación que se puedan limpiar con rapidez y eficiencia. Los pisos deberán mantenerse secos. Los salones y compartimientos usados para comestibles deben estar separados y ser distintos de los utilizados para los productos no comestibles.

6. Los rieles y los pasillos deben estar localizados de tal forma que el producto expuesto no esté en contacto con postes, paredes y otras estructuras del edificio o con barriles, cajas y otros envases de tránsito en ese área. Los productos expuestos no deben estar en el lugar o almacenados junto a cuerpos de animales enfermos o en áreas de restricción.

7. Los salones y compartimientos en los cuales se prepara o se maneja cualquier producto deben estar libres de polvo y olores del cuarto de inodoro, tanques de desperdicios y corrales de ganado.

8. Se tomarán todas las precauciones posibles para evitar las moscas, ratas, ratones y otros roedores, dentro de los establecimientos oficiales. El uso de veneno para cualquier propósito en los salones o compartimientos donde exista producto sin empacar, está prohibido, excepto bajo tales restricciones y precauciones como las señaladas por el reglamento en esta parte o por el oficial a cargo. El uso de insecticidas, raticidas y productos similares en los techos, departamentos de productos no comestibles o en almacenes de enlatados no está prohibido pero solo los aprobados por el Secretario pueden utilizarse. Los llamados virus contra ratas no deberán utilizarse en ninguna parte del matadero ni en sus cercanías.

9. Perros y gatos serán excluídos del interior de un establecimiento oficial, pero los perros guardianes podrán ser permitidos en los terrenos exteriores.

Ch. Facilidades y Acomodos Sanitarios:

1. Requisitos específicos.

Las facilidades y los acomodos con adecuadas cualidades sanitarias deberán ser suplidas en cada macelo oficial. De éstas, las siguientes son requeridas:

a. Vestidores, baño y urinales en números suficientes y convenientemente localiza-

dos. Estarán bien ventilados y tendrán todos los requisitos exigidos a otros equipos y construcciones sanitarias. Estarán separados de los salones y compartimientos donde los productos son elaborados, almacenados y manipulados. Cuando haya hombres y mujeres, tendrán que haber facilidades separadas.

b. Lavamanos con agua caliente y fría, jabón líquido, toallas desechables y zafacones con tapa estarán en o cerca de los inodoros y urinales y además en cualquier otro lugar del macelo donde sea necesario mantener la limpieza.

c. El alcantarillado sanitario de los baños deberá estar separado del alcantarillado pluvial del establecimiento y el drenaje de los inodoros no descargará en receptáculos con grasa.

d. Facilidades adecuadas para la limpieza y la desinfección del equipo y las manos de las personas, estarán bien localizadas y accesibles para las personas que manipulan algún producto.

D. Equipos y utensilios a limpiarse con facilidad; los que son para productos no comestible a marcarse como tal; evaluación de equipo y utensilios; PCB -- equipo de contención.

1. Equipos y utensilios usados para preparar o de alguna forma manejar un producto comestible o ingrediente para el mismo en cualquier establecimiento oficial deberán ser de material y construcción tal que, según el juicio del Secretario, facilitará su lim-

pieza total y asegurará la limpieza en la preparación y manipulación de todo producto comestible y evitará que se adulteren y se clasifiquen mal, dichos productos. Además de estos requisitos, los equipos y utensilios de ninguna manera interferirán con o impedirán los procedimientos de inspección. Los recipientes usados para manejar material no comestible deberán ser de tal material y construcción que, a juicio del Secretario, su uso no resultará en la adulteración de ningún producto comestible o en condiciones no sanitarias en el establecimiento, y llevarán marcas conspicuas y distintivas sobre sí; para identificarles como que son solo para esos fines y no serán usados para manejar ningún producto comestible.

2. Cuando se proponen para usarse en un establecimiento oficial equipos y utensilios para preparar o manipular productos, el operador del establecimiento así le notificará al Secretario y luego le someterá al Secretario la información que el Secretario especifique en cada caso según sea necesario para determinar si los equipos o utensilios reunen los criterios especificados en esta sección. La información requerida incluirá, pero no se limitará a, dibujos de tipo de ensamblaje y otros demostrando los materiales de los cuales se componen las partes. El Secretario evaluará el modelo de equipo o utensilio y determinará si es aceptable para el uso propuesto.

3. El Secretario, de cuando en cuando, pre-

parará una lista por nombre y número de modelo de los equipos y utensilios que se han evaluado y que se han encontrado ser aceptables para los usos que se han propuesto de acuerdo con esta sección. Una copia de dicha lista se puede obtener pidiéndola por escrito.

4. El Secretario podría desaprobar modelos de equipo o utensilios en particular para uso en establecimientos oficiales que éste encuentre que no reunen los requisitos exigidos o que no se pueden evaluar por información insuficiente. Más aún, éste puede prescribir las condiciones para el uso de modelos de equipo o utensilios en particular, a base de una prueba temporera o permanente, según crea necesario para prevenir la adulteración o mala clasificación de productos.

5. Nada en esta sección afectará la autoridad de los inspectores de Programa de rechazar equipos y utensilios específicos bajo el Artículo IX (N) de las regulaciones en este subcapítulo.

6. Antes de denegar aprobación de cualquier modelo o item de equipo o utensilio específico, o conceder aprobación condicionada, se le avisará al solicitante y se le dará la oportunidad de presentar su parecer al Administrador. Si el solicitante no acepta la determinación del Administraador, se celebrará una vista de acuerdo con las reglas de la práctica para resolver dicha disputa. Esto no excluirá rechazo del equipo o los utensilios bajo el Artículo IX (N) o esta sección, pendiente al desenlace de la

presentación de opiniones o celebración de la vista.

7. Equipos o maquinarias nuevas o de repuesto (incluyendo piezas de repuesto) que se traen a los predios de cualquier establecimiento oficial no contendrán difeniles policlorinados en líquido (PCBs) en concentraciones de más de 50 partes por millón por peso del medio líquido. Esta disposición aplica tanto a equipos y maquinarias de procesamiento de comidas como al procesamiento de no comestibles, y cualquier pieza de repuesto para dicho equipo o maquinaria. Condensadores completamente sellados que contienen menos de 3 libras de PCB están exentos de esta prohibición.

E. Vainas para Cuchillos:

Vainas y dispositivos similares para que los trabajadores guarden temporalmente los cuchillos y otros utensilios en los mataderos oficiales deberán ser de material a prueba de moho y de fácil manejo y limpieza.

F. Talleres de trabajo, Compartimientos de provisiones para su limpieza.

Talleres de trabajo, compartimientos, equipos y utensilios utilizados para preparar, almacenar o manejar cualquier producto deberán mantenerse limpios y en buenas condiciones higiénicas. No podrá guardarse o manejarse material que cree condiciones antihigiénicas en talleres de trabajo, compartimientos o cualesquiera lugares en que se prepara o almacena cualquier producto.

G. Procedimientos para limpiar la ropa, los utensilios o los talleres.

1. El procedimiento que envuelve la preparación, el almacenaje o manejo de cualquier producto deberá ser estrictamente seguido por buenos métodos de higiene.
2. Los talleres y compartimientos donde se realizan las inspecciones y donde se matan los animales deberán estar libres de vapores y deberán permitir a los empleados del Programa realizar tantas inspecciones como sean necesarias para que aseguren una operación limpia. Las paredes, los techos y las estructuras altas de los talleres o compartimientos donde el producto se elabora o almacena deberá estar libre de humedad que prevenga la contaminación del producto.
3. Carniceros y otros que hayan manejado animales enfermos o parte de los mismos, deberán, antes de manejar animales sanos, lavarse las manos con jabón líquido y agua caliente, y luego con agua limpia. El equipo para manejar animales enfermos deberán limpiarse con agua caliente a una temperatura mínima de 180°F o con desinfectantes aprobados por el Secretario. Los empleados del matadero que manejen cualquier producto deberán mantener las manos limpias y cuando visiten los servicios sanitarios deberán lavarse sus manos antes de manejar cualquier producto o utensilio de los utilizados en la elaboración del producto.
4. Delantares, batas y otras vestimentas utilizadas por personas que manejan cualquier producto, deberán ser de material de fácil limpieza. Las prendas de vestir deberán estar limpias al comenzar el trabajo o serán cam-

biadas durante el día si así lo requiere el inspector.

5. Se prohibe escupir en el piso, llevarse a la boca etiquetas o cuchillos y otras prácticas indeseables. Se deben tomar debidas precauciones para evitar la contaminación del producto debido al sudor, los cabellos, los cosméticos o substancias similares y uso de sortijas y otros.

6. Equipo o substancias que generan gases u olores no deberán utilizarse en los macelos oficiales, excepto cuando se permita por reglamento en esta parte o por el oficial a cargo del caso específico cuando se determina que su uso no adultera el producto.

H. Protección en el Manejo del Producto.

Los productos deberán protegerse de la contaminación que proceda de cualquier fuente como el roedor, el polvo, el sucio y los insectos durante el almacenaje y mientras se carga y descarga en el macelo.

I. Los Barriles y Envases Similares, Forma de Transporte; Contacto del Papel con el Producto.

a. Cuando sea necesario evitar la contaminación del producto en cajas de madera, barriles y envases similares o el espacio de los camiones, trenes u otros medios de transporte, el producto deberá cubrirse con material de buena calidad.

b. Barriles y envases similares en los camiones, trenes y otros medios de transporte donde se transporta cualquier producto, deberán estar limpios y en buenas condiciones higiénicas.

c. El papel utilizado para cubrir los barriles

y envases similares y el espacio en los camiones, trenes u otros medios de transporte será de un material que no se rompa durante su uso y que se mantenga intacto cuando el producto lo humedezca.

J. Sacos de yute utilizados para envolver la carne. El saco de yute utilizado sin otro material para envolver la carne no evita la contaminación. El uso del mismo como material para envolver no se permitirá a menos que la carne sea envuelta primero con papel o tela de tal clase que evite la contaminación.

K. Recipiente de Madera ya Utilizado, Barriles y otros Envases, Camiones Tanques; Inspección y Limpieza.

1. Se deberán inspeccionar los recipientes de madera ya utilizados, los barriles y otros envases similares cuando sean recibidos en el establecimiento y antes de limpiarse. Los que demuestran evidencia de mal uso deberán ser rechazados como envases de alimento. El uso posterior de los que han demostrado mal uso puede ser permitido luego de una limpieza total y efectiva. El restregado y el uso de agua tibia es esencial para limpiar los barriles.

2. El interior de los camiones tanques y de los tanques de arrastre que se usarían para la transportación de cualquier producto elaborado en un establecimiento oficial deberá ser inspeccionado cuidadosamente por un empleado del Programa. La lejía y la soda utilizada para la limpieza de los camiones deben removerse con agua clara y jabón. Cuando sea

posible, empleados del Programa deben entrar al interior de los tanques con algún alumbrado y examinar todas las partes del interior.

L. Taller de Productos no Aptos para Consumo, Terrenos adyacentes, Puertos, Carreteras, Entradas, Corrales, Callejones, etc.

1. Todo taller y departamento de almacenaje y de otras operaciones utilizado para material desechable deberá estar en condiciones limpias. Los terrenos adyacentes a los macelos oficiales, incluyendo el lugar donde los vehículos son cargados, y las carreteras de entrada, patios y callejones deben estar pavimentados y con un buen sistema de drenaje. Todos los zafacones de los terrenos adyacentes deben ser de tal construcción y localización y deben tener una buena atención que asegura su limpieza y evita el mal olor. Los zafacones no deben estar en los departamentos donde se elabora, maneja y almacena cualquier producto. La acumulación en las cercanías del macelo de cualquier material en el cual las moscas se puedan reproducir, tal como hueso, pelo de cerdo y desperdicios de carne panza, está prohibida. Cualquier otra condición que pueda afectar un producto o que interfiera con la inspeción no será permitida ni en el macelo ni en sus cercanías.

M. Empleo de Personas Enfermas.

Ningún operador de un establecimiento o cualquier otra persona que elabora algún producto en un establecimiento, deberá emplear en ningún departamento donde el producto se maneja o prepara a

cualquier persona que demuestre evidencia de tener alguna enfermedad contagiosa o transmisible o que tenga infectada alguna herida.

N. Sellar Equipo Antihigiénico, Utensilios, Talleres o Compartimientos.

Cuando en la opinión de algún empleado del Programa, cualquier equipo, utensilio, taller o compartimiento del establecimiento está sucio o su uso viola cualquier norma del Reglamento, éste deberá atar una etiqueta que diga "P.R. Rechazada". Ningún equipo, utensilio, taller o compartimiento que tenga esa etiqueta será utilizado hasta que sea aceptable. La etiqueta no será removida solo por algún empleado del Programa.

O. Requisitos de saneamiento para equipos de estimulación eléctrica.

1. Estimulación sin remover el cuero. Se puede usar equipo automático y equipo manual para aplicar estimulación eléctrica a la superficie del cuero de la carcasa, provisto que no hayan tajos abiertos excepto la herida de la matanza o de habérsele removido las patas. Si el cuero ha sido penetrado por electrodos, los tejidos penetrados serán removidos. No es necesario desinfectar los electrodos entre cada estimulación de carcasas con el cuero.

2. Estimulación después de haber removido el cuero.

   a. Se puede usar equipo automático y equipo manual para aplicar estimulación eléctrica a la superficie de la carcasa después que se ha removido el cuero completamente. No se estimularán carcasas que han sido parcialmente peladas.

b. Si se aplica la estimulación antes de que la carcasa haya sido inspeccionada, las superficies de contacto con la carcasa del equipo se desinfectarán con un desinfectante aprobado por el Secretario antes de estimularse la próxima carcasa. En la eventualidad de que las superficies del equipo en contacto con la carcasa no se puedan limpiar y desinfectar entre estimulaciones de carcasas, esas superficies se removerán de inmediato de contacto con la carcasa expuesta y se limpiarán y desinfectarán antes de resumirse el contacto con la carcasa.

c. Si se aplica estimulación después que se ha inspeccionado la carcasa, las superficies de contacto del equipo no se tienen que desinfectar con un desinfectante aprobado por el Secretario antes de estimular la próxima carcasa. Las superficies de contacto con las carcasas se mantendrán en una condición limpia y sanitaria.

3. Prevención de la contaminación del producto. La contaminación de los tejidos comestibles de la carcasa por el contenido del estómago, las heces fecales y/u orines es inaceptable. Cualquiera de los siguientes procedimientos opcionales se puede usar antes de la estimulación para evitar esta contaminación:

a. Deje los músculos esfinter intactos;

b. Corte el recto y la uretra de los tejidos en su derredor y amarre y asegure cada uno de éstos;

c. Abra la línea del medio parcialmente y/o aserrar el pecho para reducir la presión de los órganos viscerales; o

d. Cualquier otra alternativa que relieve la presión o restrinja las descargas que sea aceptable para el Secretario.
Las alternativas se deben presentar al Programa por escrito para su aprobación al través del inspector a cargo.

e. Limpieza. Todo equipo tiene que limpiarse completamente por lo menos todos los días.

ARTICULO X - INSPECCION ANTE-MORTEM

A. Inspección Ante-Mortem en los Corrales de los Mataderos.

1. Todo el ganado que se encuentra en el matadero para su matanza deberá ser examinado e inspeccionado el día antes y durante el mismo día de su muerte, salvo que por condiciones específicas y con el consentimiento del Secretario la inspección se realice antes de la matanza.

2. La inspección antes de la matanza deberá realizarse en los corrales adyacentes al establecimiento y será antes de que se permita la entrada del ganado al matadero. Cuando los corrales estén localizados en sitios públicos y estén reservados exclusivamente para el uso de los mataderos, esos corrales se considerarán parte de los mataderos y el operador del matadero será responsable de que los corrales cumplan con los requisitos exigidos.

B. Ganado sospechoso de estar enfermo o afectado por determinadas condiciones; Identificación de las enfermedades; Disposición luego de la inspección.

1. Cualquier ganado que durante la inspección antes de la matanza no demuestre con claridad que está enfermo pero se sospecha que tiene alguna enfermedad que pueda ser condenada por el Artículo XII del Reglamento, deberá ser manejado como sospechoso hasta que se realice la inspección posterior a su muerte, que será cuando se marque y se dispondrá según señalado por esta parte.

2. Todo animal que esté manco o cojo y los llamados tumbados, serán identificados como "P. R. Sospechoso" y se dispondrá de ellos según el Artículo XII (A) del Reglamento a menos que se confisquen bajo el Artículo X (C).

3. Ganado que haya reaccionado al examen de leptospirosis o al de anaplasnosis pero no demuestre síntomas de la enfermedad, será identificado como "P.R. Sospechoso" y se dispondrá de él según el Artículo XII (I) de este Reglamento.

4. Ganado que se conoce que ha reaccionado a la prueba de la tuberculina será identificado como "P.R. Sospechoso" y se dispondrá según el Artículo XII (B).

5. Cualquier ganado que en la inspección antes de su sacrificio se encuentre como afectado de alguna enfermedad de los ojos o su región orbital a una extensión menor que la señalada en el inciso 309.6, deberá ser identificado como "P.R. Sospechoso" y se dispondrá según el Artículo XII (K).

6. Ganado que en la inspección ante-mortem se encuentra afectado de anasarca a una extensión menor que la señalada en el inciso 309.8 deberá ser identificado como "P.R. Sospechoso" y se dispondrá según el Artículo XII (G) o el párrafo (7) de esta sección.

7. Cualquier ganado sospechoso de estar afectado con anasarca puede ser apartado y ser tratado mediante tratamiento aprobado por el Supervisor de Area. Si al terminar el período de tratamiento el ganado está curado, será relevado de su aislamiento. De lo contrario, será identificado como "P.R. Sospechoso" y se dispondrá según el Artículo XII (G) o se condenará y se dispondrá según el Artículo X (H), cualquiera de los dos que sea más apropiado.

8. Todo cerdo que durante la inspección ante-mortem se sospeche que está afectado con erysipelas deberá ser identificado como "P.R. Sospechoso" y se dispondrá según el Artículo XII (D) del Reglamento o según el párrafo (9) de esta sección.

9. Todos los cerdos que durante la inspección ante mortem se sospeche están afectados con erysipeles pueden ser apartados y ser tratados mediante tratamiento aprobado por el Supervisor de Area. Si al terminar el período de tratamiento se determina que está curado, será dejado en libertad. De lo contrario será identificado como "P.R. Sospechoso" y será dispuesto según el Artículo XII (D) del Reglamento o condenado y dispuesto según el Artículo X (M), cualquiera de los dos que sea más apropiado.

10. Cualquier ganado afectado por exanthema vesicular o stomatitis vesicular que hubiere recuperado hasta la situación de su pronto restablecimiento, temperatura normal, buen apetito y actividad normal, será identificado como "P.R. Sospechoso" y se dispondrá según el Artículo XII (FF) del Reglamento, excepto si se desea que se separe y se mantenga bajo la supervisión de un empleado del Programa o cualquier otro empleado señalado por el inspector. Al ganado así apartado se le removerá la marca de "P.R. Sospechoso" por el empleado del Programa tan pronto se determine su restablecimiento. Tal ganado libre de enfermedad podrá ser liberado para su matanza u otros propósitos, pero el dueño del mismo deberá obtener previamente permiso de las autoridades locales, estatales o federales que tengan jurisdicción.

11. Ganado que esté para la inspección ante mortem y que esté señalado por el Inspector como no apto, deberá ser identificado como "P.R. Sospechoso" y si se sacrifica, su cuerpo debe sufrir un examen para determinar su condición. Si no se sacrifica, deberá reternerse bajo la vigilancia de un empleado del Programa u otra persona designada por el Supervisor de Area, hasta que se desarrolle lo suficiente como para ser sacrificado o para cualquier otro propósito, siempre y cuando no haya estado expuesto a alguna enfermedad contagiosa. Si tal animal hubiese estado expuesto a alguna enfermedad contagiosa, es necesario obtener permiso de la División Veterinaria

del Departamento de Agricultura de Puerto Rico para la libertad del tal animal.

12. Ganado previamente confiscado por sufrir listeriosis, si se libera para su sacrificio bajo el Artículo X (M) (2), deberá identificarse como "P.R. Sospechoso" según el Artículo X (M) (3).

13. Cada animal que requiera un tratamiento debido a su clasificación como "P.R. Sospechoso", deberá ser identificado como tal, por un empleado del Programa, con un instrumento oficial según lo señala el Artículo X (R). Dicha marca no deberá ser removida salvo por un empleado del Programa.

14. Cada animal identificado como "P.R. Sospechoso" durante la inspección antes del sacrificio deberá ser apartado y deberá ser sacrificado separadamente del resto del ganado en el matadero, salvo disposición contraria.

15. Cada animal identificado como "P.R. Sospechoso" durante la inspección realizada antes del sacrificio, deberá venir acompañado con la forma especial de matanza cuando se presente para el sacrificio y el inspector en el matadero deberá inscribir la numeración de identificación del "P.R. Sospechoso" y cualquier etiqueta que tenga, y además, hacer una breve descripción del animal y de la enfermedad que se sospechaba presente en el animal, incluyendo la temperatura.

16. Cuando cualquier animal identificado como "P.R. Sospechoso" se libera para cualquier propósito, según se señala en esta parte, la marca oficial deberá ser removida solamente

por el empleado del Programa, y éste debe notificar su acción al Inspector. Cuando algún sospechoso va a ser objeto de libertad según se señala en esta parte para cualquier otro propósito que no sea su sacrificio, el operador del matadero o el dueño del animal deberá obtener primero permiso de remoción del animal de las autoridades locales, estatales o federales que tengan jurisdicción.

C. Muerte, gravedad o enfermedad del ganado.

1. Ganado muerto o en graves condiciones encontrado en los terrenos adyacentes al matadero deberá ser identificado como "P.R. Decomisado" y se dispondrá de él según el Artículo X (M).

2. Ganado que demuestra en la inspección ante mortem cualquier enfermedad bajo el Artículo XII del Reglamento, será objeto de decomiso e identificado como "P.R. Decomisado" y se dispondrá según el Artículo X (M) de este Reglamento.

3. Cualquier cerdo que tenga temperatura de 106°F o mayor y cualquier ganado, oveja, cabra, caballo, mula o cualquier animal equino que tenga una temperatura de 105°F o mayor, deberá ser identificado como "P.R. Decomisado". En caso de duda sobre el motivo de su alta temperatura, será retenido durante un tiempo razonable bajo la vigilancia de un empleado del Programa para mayor observación y se le tomará la temperatura antes de que se determine una disposición final. El ganado así retenido deberá ser reinspeccionado el día de su sacrificio. Si al llevar a cabo la

reinspección, el cerdo tiene una temperatura de 106°F o mayor, o en el caso de ganado, de 105°F o mayor, deberá confiscarse y disponerse según el Artículo X (M) del Reglamento.

4. Cualquier ganado encontrado en estado de coma o de semicoma o afectado por cualquier condición no cubierta en esta parte, deberá identificarse como "P.R. Decomisado" y se dispondrá según el Artículo X (M) de este Reglamento, excepto que tal animal sea apartado para mayor observación o tratamiento bajo la vigilancia de un empleado del Programa y para su disposición según lo señala esta parte.

D. Ganado que demuestra síntomas de ciertas enfermedades tóxicas, nerviosas, circulatorias, nutricionales o infecciosas.

1. Todo ganado que en inspección ante mortem demuestre síntomas de anaplasmosis, ketosis, leptospirosis, licteriosis, pseudorabies, rabia, tétano, púrpura hemorrágica, scrapie, "grass tetany", strangles, parturient paresis, azoturia, encefalomielitis tóxica, cinfeccona, dourine, osteoporosis, "transport tetany", influenza aguda, glanders (farcy), debilidad inflamatoria aguda, fístula extensiva, etc., deberá ser identificado como "P.R. Decomisado" y se dispone según el Artículo X (M) de este Reglamento.

2. Si se sospecha que cualquier equino en la inspección ante mortem está infectado con dourine o glanders, la División Veterinaria del Departamento de Agricultura más cercana deberá ser notificada. Se realizarán exámenes por esa división para determinar si en

realidad el animal padece de dicha enfermedad. Si se encuentra que el animal padece de la enfermedad, se dispondrá según este Artículo. De lo contrario, el animal se identificará como "P.R. Sospechoso" y se dispondrá según el Artículo XII (J) de este Reglamento.

E. Disposición de cerdos debido a cólera; cerdos inyectados con virus de cólera.

1. Todo cerdo que en la inspección ante mortem se encuentre afectado por cólera deberá identificarse como "P.R. Decomisado" y se dispondrá según el Artículo X (M) de este Reglamento.

2. Todo cerdo que no esté identificado como "P.R. Sospechoso", pero está en lotes donde uno o más estén confiscados o identificados como "P.R. Sospechoso de cólera", se le debe realizar la inspección ante mortem y su sacrificio separadamente.

3. Los cerdos deberán ser confiscados antes de la primera inspección si se piensa sacrificar dentro de los 28 días de su vacuna con virus de cólera y dentro de 21 días de su inyección con virus modificados de cólera y dentro de 14 días desde su inyección con virus inactivados de cólera.

4. Los cerdos que van a ser sacrificados luego de 28 días desde su inyección con virus virulentos de cólera 21 días desde su inyección con virus vivos modificados de cólera aprobados o 14 días desde su inyección con virus inactivados de cólera, deberán sufrir la inspección ante mortem de conformidad con esta

parte, sin referencia al virus inyectado.

5. Los cerdos hiperinmunes deberán ser decomisados durante la inspección ante mortem si se piensa matarlos dentro de 10 días de su hiperinmunización.

6. Los cerdos hiperinmunes que se piensa matar luego de los 10 días de su hiperinmunización deberán sufrir la inspección ante mortem de conformidad con esta parte sin referencia al virus inyectado.

F. Epitielioma del ojo

1. Cualquier animal que durante la inspección ante mortem se encuentre afectado con epitielioma del ojo en la región orbital y que muestra síntomas de supuración y de necrosis o estar afectado con cachexia deberá ser identificado como "P.R. Decomisado" y se dispondrá según el Artículo X (M) de este Reglamento.

G. Ganado afectado con ántrax, limpieza y desinfectación de corrales y áreas adyacentes.

1. Cualquier ganado que durante la inspección ante mortem se encuentre afectado con ántrax será identificado como "P.R. Decomisado" y se dispondrá según el Artículo X (M).

2. Ningún ganado de un lote en el cual el ántrax se encuentre durante la inspección ante mortem, deberá ser sacrificado hasta que se demuestre que no hay ántrax en el lote del ganado antes de que se pueda ordenar su sacrificio.

3. El ganado (que no sean cerdos) que aparenta estar saludable en un lote donde hay ántrax y ganado que aparenta estar sano luego de su

tratamiento con agentes biológicos contra el ántrax que no contengan microorganismos vivos, puede ser sacrificado y presentado para la inspección post mortem si ha sido retenido no menos de 21 días después de su tratamiento o de la última muerte por ántrax en el lote. Si se desea, todo ganado saludable del lote puede ser segregado y retenido para tratamiento por un veterinario estatal bajo la vigilancia de un empleado del Programa. Ninguna vacuna de ántrax deberá utilizarse en las cercanías del matadero.

4. Ganado que hubiese sido inyectado con vacuna de ántrax con organismos vivos dentro de 6 semanas y esos que muestren evidencia de alguna reacción a tal tratamiento como inflamación, deberá ser decomisado en la inspección ante mortem o deberá ser retenido por un empleado del Programa hasta que pase el período de las 6 semanas y la desaparición de cualquier síntoma del tratamiento.

5. Cuando el ganado se encuentra estar afectado con ántrax durante la inspección ante mortem, todos los corrales y caminos adyacentes al matadero deberán limpiarse y desinfectarse. Esto se realiza con una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía según el Artículo XI (I)(5)(a) del Reglamento, o por cualquier otro desinfectante aprobado por el Secretario para este caso en particular.

H. Ganado afectado con anasarca.

1. Todo ganado que en la inspección se encuentre afectado con anasarca edema generalizado, será identificado como "P.R. Decomisado" y se

dispondrá según el Artículo X (M) de este Reglamento.

I. Cerdos afectados con erysipelas porcino.

1. Todo cerdo que durante la inspección ante mortem muestre síntomas de erysipelas agudo deberá ser identificado como "P.R. Decomisado" y se dispondrá según el Artículo X (M).

J. Síntomas de Parto.

1. Cualquier animal que muestre señales de parto será retenido para su sacrificio hasta que tenga el parto y expulse la placenta. Su sacrificio o cualquier otra disposición será permitida si el animal está aceptable.

K. Ganado vacunado.

1. No será obligatorio el sacrificio de ganado vacunado con lesiones sin curar debido a la vacuna, que tenga fiebre y que no haya estado expuesto a enfermedades transmisibles, y el mismo puede ser removido del área del matadero.

L. Inspección antes de sacrificio de emergencia.

1. En todo caso de sacrificio de emergencia, excepto lo dispuesto en el Artículo XII del Reglamento, los animales deberán ser inspeccionados antes de su sacrificio. Cuando la necesidad para la emergencia surja, el matadero deberá avisar al Inspector a cargo o su ayudante de forma que la inspección se realice.

M. Disposición de ganado decomisado.

1. Excepto lo dispuesto en esta parte, ganado señalado como "P.R. Decomisado" deberá ser matado en el matadero si no está ya muerto. Tales animales no deben llevarse al matadero

para su sacrificio o preparación, ni ser transportado para cualquier departamento del matadero que se use para productos comestibles pero se dispondrá de ellos según lo señalado en el Artículo XV del Reglamento. La etiqueta oficial de "P.R. Decomisado" no será removida hasta que los restos del animal vaya a los tanques o se disponga según el Artículo XV del Reglamento; luego dicha etiqueta puede ser removida solamente por un empleado del Programa. El número de la etiqueta será reportado al inspector veterinario a cargo por los inspectores que vigilan la destrucción de los restos.

2. Cualquier ganado decomisado debido a ketosis, erysipelas porcino, "grass tetany", enfermedad vesicular, "transport tetany", parturient paresis, anasarca, anaplasmosis, leptospirosis, listeriosis, condición inflamatoria, pulmonía, enteritis, y peritonitis, puede ser apartado y retenido para tratamiento bajo la vigilancia de un empleado del Programa o un oficial designado por el Supervisor de Area. La etiqueta de "P.R. Decomisado" será removida por un empleado del Programa luego del tratamiento si el animal se determina que está curado de la enfermedad.

3. Ganado previamente afectado con listeriosis será identificado como "P.R. Sospechoso".

4. Cuando el ganado bajo las disposiciones de esta sección vaya a ser liberado por otro propósito que no sea su sacrificio, el operador del matadero o el dueño del ganado deberá obtener primero el permiso de cambio de las

autoridades locales, estatales o federales que tengan jurisdicción.

N. Cabras con brucellosis.

1. Cabras que muestran reacción a la brucellosis no deben ser sacrificadas en los establecimientos oficiales.

O. Enfermedades Vesiculares.

1. El inspector debe dar aviso inmediato a las autoridades locales, estatales y federales que tengan jurisdiccion cuando cualquier ganado se encuentre afectado con enfermedades vesiculares.

2. Ningún ganado bajo cuarentena estatal o federal debido a enfermedad vesicular podrá sufrir la inspección ante mortem. Si ninguna cuarentena se invoca, o si se invoca y posteriormente se remueve antes de la inspección ante mortem, cualquier animal encontrado afectado con una enfermedad vesicular deberá identificarse como "P.R. Decomisado" y dispuesto según el Artículo X (M) de este Reglamento.

P. Ganado que se sospecha tener residuos biológicos.

1. Excepto según lo provisto en esta sección, el ganado que se sospecha haberse tratado con, o haberse expuesto a una substancia que puede impartir un residuo biológico que rendiría a los tejidos comestibles no aptos como comida para humanos o de otra forma adulterados, se manejará en conformidad con las disposiciones de este párrafo. Estos se identificarán en los establecimientos oficiales como "P.R. Condenado". Este ganado se puede retener bajo la custodia de un empleado del Programa u otro

oficial designado por el Secretario hasta que los procesos metabólicos hayan reducido el residuo lo suficiente como para que los tejidos estén aptos para consumo humano y de otra forma no se consideren adulterados. Cuando el tiempo requerido haya vencido, el ganado, si se devuelve para la matanza, tiene que ser reexaminado bajo una inspección ante-mortem. Para ayudar en la determinación de la cantidad de residuo presente en los tejidos, los oficiales del Programa pueden permitir la matanza de cualquier ganado de este tipo con el propósito de colectar tejidos para analizar los residuos en los mismos. Dicho análisis puede incluir el uso de procedimientos de pantalla implantada diseñado para detectar la presencia de residuos antimicróbicos en cualquier especie de ganado.

2. Todas las carcasas y los órganos comestibles y otras partes de éstos en que se encuentren cualesquiera residuos biológicos que le convierten en artículos adulterados, deben marcarse "P.R. Condenado" y se debe disponer de ellos conforme al Artículo XV (A) y (C) del Reglamento.

3. Los terneros no se deben presentar para inspección ante mortem en un establecimiento oficial excepto bajo las disposiciones de este párrafo.

   a. **Definiciones.** Para propósitos de este párrafo, las definiciones que siguen aplicarán:

      (1) **Ternero.** Un ternero de hasta 3

semanas de edad o hasta 150 libras.

(2) Ternero certificado. Un ternero que el productor certifica no ha sido tratado con ninguna droga para animales o, si se ha hecho, el período para eliminar la sustancia según prescrito por la etiqueta aprobada por la Administración de Alimentos y Medicinas (FDA) ha pasado.

(3) Ternero saludable. Un ternero que un inspector determina no demuestra señales visuales de enfermedad o de haberse tratado por alguna enfermedad en la inspección ante mortem.

(4) Productor. El dueño del ternero al nacer.

(5) Ternero enfermo. Un ternero que un inspector determina en inspección ante mortem muestra señales de haberse tratado o estar enfermo.

(6) Oficial médico veterinario. Un inspector del programa que ha obtenido el grado de Doctor en Medicina Veterinaria reconocido por el Programa.

b. Requisitos generales.

(1) La identidad del productor de cada ternero presentado para inspección ante mortem debe ser divulgado por el establecimiento oficial al inspector antes de presentarse el animal para la inspección ante mortem.

(2) El inspector segregará los terneros presentados para inspección ante mortem

en el establecimiento e identificará cada ternero como uno de los siguientes: (a) certificado, (b) no certificado o (c) desaprobado por residuos previos.

c. **Grupo certificado.**

(1) Para que un ternero se considere certificado, el productor tiene que certificar por escrito que mientras el ternero estuvo en su custodia no fue tratado con drogas para animales y que, de haberse hecho, el período para eliminar la substancia, según prescrito en la etiqueta aprobada por FDA, ha pasado.

(2) Cada ternero tiene que ser identificado individualmente usando rotulación en el lomo, la oreja u otro tipo de identificación segura.

(3) El inspector debe haber segregado, para ser examinado por un oficial médico veterinario, cualquier ternero certificado que determine demuestra alguna señal de enfermedad o no está identificado individualmente. Dicho animal se rotulará "P.R. Sospechoso" y su carcasa se mantendrá bajo inspección post mortem y se manejará de acuerdo con el Artículo XI (U) (3) y (4).

(4) El inspector manejará las carcasas de animales saludables que quedan conforme el Artículo XI (U) (3) y (4).

d. **Grupo no certificado.** El inspector debe haber segregado, para ser examinado por un oficial médico veterinario, cualquier

ternero que determine demuestra alguna señal de enfermedad durante inspección ante mortem. Dicho animal se rotulará "P.R. Sospechoso" y su carcasa se mantendrá bajo inspección post mortem y se manejará de acuerdo con el Artículo XI (U) (3). El inspector manejará las carcasas de animales saludables que quedan conforme al Artículo XI (U) (3).

e. **Terneros de productores con previas desaprobaciones por residuos.** El inspector debe haber segregado, para ser examinado por un oficial médico veterinario, cualquier ternero que determine demuestra alguna señal de enfermedad durante la inspección ante mortem. Dicho animal se rotulará "P.R. Sospechoso" y su carcasa se mantendrá bajo inspección post mortem y se manejará de acuerdo con el Artículo XI (U) (5). El inspector manejará las carcasas de animales saludables que quedan conforme al Artículo XI (U) (5).

f. El establecimiento hará disponible a cualquier empleado del Programa u otro empleado autorizado del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos o Estatal el nombre de cada una de las personas que vendieron o consignaron cada cerdo al establecimiento cuando éste pida dicha información y presente su credencial oficial. La identificación de los cerdos, usando métodos aprobados por el Servicio de Inspección de Salud de los

Animales y las Plantas, USDA, tiene que ser mantenido a través de toda la inspección post mortem, conforme al Artículo XI (V)(1) del Reglamento.

Q. Ganado utilizado para experimentos.

1. Ningún ganado utilizado para experimento o investigación que envuelva un producto biológico o droga o agente químico será elegible para ser sacrificado en un matadero, salvo que:

a. El operador del matadero, el auspiciador de la investigación o los investigadores hayan sometido la data al Programa, a la División Veterinaria o la División de Pesticidas del Departamento de Agricultura o la Administración de Drogas y Alimentos del Departamento de Salud, Educación y Bienestar o la E.P.A. y demuestra que el uso de tales productos o drogas no adultera el producto y que el empleado del Programa apruebe el sacrificio.

b. Aprobación escrita del Secretario de Salud;

c. En el caso de un animal al que se le dió un producto sin licencia o experimental según la Ley de Virus-Suero (21 USC-151) y el producto fue elaborado según la Parte 103 del Reglamento de esa ley y se usó de acuerdo a lo ya señalado bajo el reglamento;

d. En el caso de un animal al que se le hubiera administrado cualquier droga regulada por la Ley de Drogas y Cosmé-

ticos (21 USC-301), la droga haya sido preparada con la aplicación de la Parte 135 del Reglamento de esa ley y usada de acuerdo con lo señalado en ese Reglamento;

e. En el caso de un animal sujeto a cualquier veneno experimental según la sección 2 (a) de la Ley Federal de Insecticidas y Raticidas (7 USC-135), el producto hubiere sido preparado y distribuído según el inciso 362.17 del reglamento de esa ley y utilizado según lo señalado por los requisitos de rotulación del Reglamento;

f. En el caso de un animal al que se le hubiere administrado cualquier substancia que sea un aditivo alimenticio o pesticida según la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos, siempre que hubiere cumplimiento con la tolerancia en cuanto a su limitación según señalado por dicha ley y su reglamento.

2. El inspector a cargo puede denegar o retirar el permiso de aprobado para sacrificar cualquier ganado sujeto a esta sección cuando él crea necesario para asegurar que el producto elaborado esté libre de adulteración.

R. Marcas oficiales e instrumentos utilizados para la inspección ante mortem.

1. Todo ganado que esta Parte requiere se identifique como "P.R. Sospechoso" deberá ser marcado con herrete de número en serie en la oreja que tenga las palabras "P.R. Sospechoso", excepto según lo señalado en el Artículo

(B); no será necesario marcar el ganado afectado con epithelioma, actinomicosis, o actinobacillosis a tal extremo que las lesiones puedan ser detectadas en la inspección post mortem, cuando tal ganado haya sido segregado y manejado como "P.R. Sospechoso".

2. Adicionalmente, cerdos identificados "P.R. Sospechoso" deben tener tatuajes señalado por el Inspector para mantener la identidad del animal cuando se limpia de pelos.
3. Todo ganado que requiera su identificación como "P.R. Decomisado" deberá tener en la oreja una placa metálica con serie numérica que lleve el término "P.R. Decomisado".
4. Los instrumentos señalados en esta sección deberán ser los instrumentos oficiales de identificación, según se identifique el ganado como "P.R. Sospechoso" o "P.R. Decomisado".

ARTICULO XI - INSPECCION POST MORTEM

A. Extensión y tiempo de la inspección después de la muerte (post mortem).

Se hará un examen e inspección cuidadosa después de la muerte (post mortem) del cuerpo y las partes de todo animal sacrificado en establecimientos oficiales. Tal examen e inspección se hará al sacrificarse el animal a menos que, por circunstancias poco usuales, se hayan hecho arreglos previos aceptables al Secretario en casos específicos por el oficial encargado de llevar a cabo tal examen e inspección posteriormente.

1. Las normas para asignar empleados basado en el número de carcasas a inspeccionarse por hora se bosquejan el las tablas que siguen.

Las normas para líneas de multiples inspectores están basadas en la rotación de inspectores a través de los diferentes tipos de estaciones de inspección durante cada turno para equiparar la cantidad de trabajo de cada cual. El inspector a cargo tendrá la autoridad para exigirle al establecimiento la reducción de velocidad en las líneas de matanza cuando, a su juicio, el procedimiento de inspección no se puede llevar a cabo adecuadamente con la velocidad actual de la línea por haber deficiencias particulares en la preparación y presentación de las carcasas por la planta a la velocidad más alta, o porque la salud de animales particulares indica la necesidad de inspección más extensiva.

a. Inspección de ganado vacuno. Para todas las normas de asignación de empleados en ganado vacuno, una "a" bajo la columna "Número de Inspectores por Estación" indica que un inspector lleva a cabo todo el procedimiento de inspección y "b" significa que un inspector lleva a cabo la inspección de la cabeza y la parte inferior de la carcasa y otro inspector lleva a cabo la inspección de la víscera y la carcasa superior.

(1) Inspección Usando el Camión de Vísceras.

RESES Y NOVILLAS

Promedio máximo de matanzas (unidades por hora)	Número de Inspectores por estación		
	Cabeza	Víscera	Carcasa
1 a 27.....	a	a	a
28 a 56.....	b	b	b
57 a 84.....	1	1	1
85 a 86.....	1	2	1
87 a 143.....	2	2	1

VACAS Y TOROS

Promedio máximo de matanzas (unidades por hora)	Número de Inspectores por estación		
	Cabeza	Víscera	Carcasa
1 a 27.....	a	a	a
28 a 55.....	b	b	b
56 a 77.....	1	1	1
78 a 81.....	1	2	1
82 a 134.....	2	2	1

(2) Reglas para determinar promedios máximos de matanza ajustados para matanzas con un inspector, considerando la distancia a caminar de acuerdo con la tabla en esta subdivisión: Determine las distancias el inspector actualmente camina entre los puntos en las columnas 2 a 14 de la tabla que sigue. Para cada columna, determine la cifra de deducción al lado de el número apropiado de pies en la columna 1. Compute el total de la deducción para las columnas 2 a 14. El promedio máximo ajustado es el promedio máximo en el párrafo 1 (a)(1) de esta sección menos el total de las cifras de deducción. Si el número que resulta no

es un número entero, se tiene que redondear al próximo número mas bajo.

MATANZA DE GANADO CON UN INSPECTOR -- CAMION DE VISCERAS

Tabla de deducciones de las tablas de matanza máximas por cada 2 pies (en décimas de ganado por hora)

1 Número de pies entre puntos	2 Bastidor cabeza y riel alto		3 Víscera y riel bajo		4 Riel bajo y bastidor de cabeza		5 Bastidor de cabeza y carcasa		6 Carcasa* y lavabo		7 Etiquetas -marcas y riel bajo	
	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	0	0	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	0	0	0.1	0.1	0.1	0.1	0	0	0	0	0.1	0.1
9	0	0	0.2	0.1	0.1	0.1	0	0	0	0	0.1	0.1
11	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0	0	0	0	0.1	0.2
13	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0	0	0	0	0.1	0.2
15	0.1	0.1	0.3	0.3	0.3	0.3	0	0	0	0	0.2	0.3
17	0.1	0.1	0.3	0.3	0.3	0.3	0	0	0	0	0.3	0.3
19	0.1	0.1	0.4	0.4	0.4	0.4	0	0	0	0	0.3	0.4
21	0.2	0.2	0.4	0.4	0.4	0.4	0	0	0	0	0.3	0.4
23	0.2	0.2	0.5	0.5	0.5	0.5	0	0	0	0	0.4	0.5
25	0.2	0.2	0.5	0.5	0.5	0.5	0	0	0	0	0.4	0.5
27	0.2	0.2	0.5	0.5	0.6	0.5	0	0	0	0	0.4	0.5
29	0.2	0.2	0.6	0.6	0.6	0.6	0	0	0	0	0.5	0.6
31	0.3	0.2	0.6	0.6	0.7	0.6	0	0	0	0	0.5	0.6
33	0.3	0.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0	0	0	0	0.6	0.7
35	0.3	0.3	0.7	0.7	0.8	0.7	0	0	0	0	0.6	0.7
37	0.3	0.3	0.8	0.8	0.8	0.8	0	0	0	0	0.6	0.8
39	0.3	0.3	0.8	0.8	0.9	0.8	0	0	0	0	0.7	0.8
41	0.4	0.3	0.9	0.9	0.9	0.9	0	0.1	0	0.1	0.7	0.9
43	0.4	0.3	0.9	0.9	1.0	0.9	0	0.1	0	0.1	0.7	0.9
45	0.4	0.3	0.9	0.9	1.0	0.9	0	0.1	0	0.1	0.8	0.9
47	0.4	0.3	1.0	1.0	1.1	1.0	0	0.1	0	0.1	0.8	1.0
49	0.4	0.4	1.0	1.0	1.1	1.0	0	0.1	0	0.1	0.8	1.0
51	0.5	0.5	1.1	1.1	1.2	1.1	0	0.1	0	0.1	0.9	1.1
53	0.5	0.5	1.1	1.1	1.2	1.1	0	0.1	0	0.1	0.9	1.1
55	0.5	0.5	1.2	1.2	1.2	1.2	0	0.1	0	0.1	1.0	1.2
57	0.5	0.5	1.2	1.2	1.3	1.2	0	0.1	0	0.1	1.0	1.2
59	0.5	0.5	1.3	1.3	1.3	1.3	0	0.1	0	0.1	1.0	1.3

* Esto se refiere a la carcasa en el área de desangrar.

MATANZA DE GANADO CON UN INSPECTOR - CAMION DE VISCERAS

Véase tabla procesada separadamente con el mismo número de página.

MATANZA DE GANADO CON UN INSPECTOR -- CAMION DE VISCERAS

Tabla de deducciones de las tablas de matanza máximas por cada 2 pies entre puntos (en décimas de ganado por hora)
(CONTINUACION)

1 Número de pies entre puntos	8 Víscera y lavabo		9 Víscera y riel alto		10 Riel bajo y riel alto		11 Bastidor cabeza y lavabo más cerca		12 Lavabo y riel alto		13 Bastidor cabeza y lavabo		14 Víscera y etiquetas, marcas	
	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0
5	0	0.1	0.1	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2	0.1
7	0.1	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0	0	0	0	0	0	0.3	0.3
9	0.1	0.3	0.3	0.3	0.1	0.1	0	0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.4	0.4
11	0.2	0.4	0.4	0.4	0.2	0.2	0	0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.5	0.6
13	0.2	0.5	0.5	0.5	0.2	0.2	0	0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.6	0.7
15	0.3	0.5	0.6	0.6	0.3	0.3	0	0	0.2	0.2	0.2	0.2	0.7	0.9
17	0.3	0.6	0.7	0.7	0.3	0.3	0	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.9	1.0
19	0.4	0.7	0.8	0.8	0.4	0.4	0	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	1.0	1.1
21	0.4	0.8	0.9	0.8	0.4	0.4	0	0.1	0.3	0.2	0.3	0.2	1.1	1.3
23	0.5	0.9	1.0	0.9	0.5	0.5	0	0.1	0.3	0.3	0.3	0.3	1.2	1.4
25	0.5	1.0	1.1	1.0	0.5	0.5	0	0.1	0.3	0.3	0.3	0.3	1.3	1.5
27	0.6	1.1	1.2	1.1	0.6	0.6	0	0.1	0.3	0.3	0.3	0.3	1.4	1.7
29	0.6	1.2	1.3	1.2	0.6	0.6	0	0.1	0.4	0.3	0.4	0.3	1.5	1.8
31	0.7	1.3	1.3	1.4	0.7	0.7	0	0.1	0.4	0.4	0.4	0.4	1.6	1.9
33	0.7	1.3	1.4	1.4	0.7	0.7	0	0.1	0.4	0.4	0.4	0.4	1.7	2.1
35	0.8	1.4	1.5	1.5	0.8	0.8	0	0.2	0.5	0.4	0.5	0.4	1.8	2.2
37	0.8	1.5	1.6	1.6	0.8	0.8	0	0.2	0.5	0.5	0.5	0.5	1.9	2.3
39	0.9	1.6	1.7	1.7	0.9	0.9	0	0.2	0.5	0.5	0.5	0.5	2.0	2.4
41	0.9	1.7	1.7	1.8	0.9	0.9	0	0.2	0.6	0.5	0.6	0.5	2.1	2.6
43	1.0	1.8	1.8	1.9	1.0	1.0	0.1	0.2	0.6	0.5	0.6	0.5	2.2	2.7
45	1.0	1.8	1.9	2.0	1.0	1.0	0.1	0.2	0.6	0.6	0.6	0.6	2.3	2.8
47	1.1	1.9	2.0	2.1	1.1	1.1	0.1	0.2	0.6	0.6	0.6	0.6	2.4	2.9
49	1.1	2.0	2.1	2.2	1.1	1.1	0.1	0.2	0.7	0.6	0.7	0.6	2.5	3.1
51	1.2	2.1	2.2	2.2	1.2	1.2	0.1	0.3	0.7	0.7	0.7	0.7	2.6	3.2
53	1.2	2.2	2.3	2.3	1.2	1.2	0.1	0.3	0.7	0.7	0.7	0.7	2.7	3.3
55	1.2	2.3	2.3	2.4	1.3	1.3	0.1	0.3	0.8	0.7	0.8	0.7	2.8	3.4
57	1.3	2.3	2.4	2.5	1.3	1.3	0.1	0.3	0.8	0.7	0.8	0.7	2.9	3.5
59	1.3	2.4	2.5	2.6	1.4	1.4	0.1	0.3	0.8	0.8	0.8	0.8	3.0	3.6

NOTA: El lavabo a que se refiere aquí es el que el inspector usa mientras se traslada desde el bastidor de la cabeza hasta la inspección del riel alto.

(3) Reglas para determinar el promedio máximo ajustado para matanzas con dos inspectores considerando las distancias a caminar de acuerdo con la tabla en esta subdivisión: Determine las distancias que los inspectores actualmente caminan entre los puntos que se muestran en las columnas 2 a 9 de la tabla que sigue. La columna 9 se usa solamente si las marcas condenadas y los marbetes que el inspector de vísceras usa se mantienen en una localización que no es la pileta-esterilizadora. Para cada columna, determine la cifra de deducción al lado del número apropiado de pies en la columna 1. Compute el total de las cifras de deducción para las columnas 2 a 9. Divida este total entre 2. El promedio máximo ajustado es el promedio máximo en el párrafo 1 (a) (1) de esta sección menos el número calculado arriba. Si el número resultante no es un número entero, se debe redondear al próximo número entero menor.

MATANZA DE GANADO CON UN INSPECTOR - CAMION DE VISCERAS

Véase tabla procesada separadamente con el mismo número de página.

MATANZA DE GANADO CON UN INSPECTOR — CAMION DE VISCERAS

Tabla de deducciones de las tablas de matanza máximas por cada 2 pies entre puntos (en décimas de ganado por hora)
(CONTINUACION)

Inspección de vísceras y riel alto								
1 Número de pies entre puntos	6 Vísceras y etiquetas de marca		7 Víscera y riel alto		8 Riel alto y lavabo		9* Vísceras y lavabo	
	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro	Res Nov	Vac Toro
1	0	0	0	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0	0	0.1	0.2
5	0.4	0.5	0.5	0.5	0.1	0.2	0.2	0.3
7	0.7	0.9	1.0	0.9	0.3	0.3	0.3	0.4
9	1.1	1.3	1.5	1.3	0.4	0.5	0.4	0.5
11	1.4	1.7	1.9	1.8	0.5	0.6	0.4	0.6
13	1.7	2.1	2.4	2.2	0.6	0.7	0.5	0.8
15	2.0	2.5	2.9	2.6	0.7	0.9	0.6	0.9
17	2.4	2.9	3.3	3.0	0.8	1.0	0.7	1.0
19	2.7	3.3	3.7	3.4	0.9	1.2	0.7	1.2
21	3.0	3.7	4.2	3.7	1.0	1.3	0.8	1.3
23	3.3	4.0	4.6	4.1	1.2	1.4	0.9	1.4
25	3.6	4.4	5.0	4.5	1.3	1.6	1.0	1.6
27	3.9	4.7	5.4	4.9	1.4	1.7	1.0	1.7
29	4.2	5.1	5.8	5.2	1.5	1.8	1.1	1.8
31	4.5	5.4	6.2	5.6	1.6	2.0	1.2	2.0
33	4.8	5.8	6.5	5.9	1.7	2.1	1.3	2.1
35	5.0	6.1	6.9	6.3	1.8	2.2	1.3	2.3
37	5.3	6.4	7.3	6.6	1.9	2.4	1.4	2.4
39	5.6	6.8	7.6	6.9	2.0	2.5	1.5	2.5
41	5.9	7.1	8.0	7.2	2.1	2.6	1.5	2.6
43	6.1	7.4	8.3	7.6	2.2	2.8	1.6	2.8
45	6.4	7.7	8.7	7.9	2.4	2.9	1.7	2.9
47	6.7	8.0	9.0	8.2	2.5	3.0	1.8	3.0
49	6.9	8.3	9.4	8.5	2.6	3.2	1.8	3.1
51	7.2	8.6	9.7	8.8	2.7	3.3	1.9	3.3
53	7.4	8.9	10.0	9.1	2.8	3.4	2.0	3.4
55	7.7	9.2	10.3	9.4	2.9	3.5	2.0	3.5
57	7.9	9.5	10.6	9.7	3.0	3.7	2.1	3.6
59	8.2	9.7	10.9	9.9	3.1	3.8	2.2	3.8

*Esta columna se usará solamente si el tizón del carimbo y las etiquetas no están cerca del lavabo.

(4) Inspección Usando la Mesa de Vísceras, Presentación de Cabezas con Lengua Adentro.

RESES Y NOVILLAS

Promedio máximo de matanzas (unidades por hora)	Número Inspectores por estación		
	Cabeza	Víscera	Carcasa
1 a 32.....	a	a	a
33 a 58.....	b	b	b
59 a 84.....	1	1	1
85 a 86.....	1	2	1
87 a 143.....	2	2	1
144 a 171.....	3	2	1
172 a 198.....	3	3	1
199 a 226.....	3	3	2
227 a 253.....	4	3	2
254 a 280.....	4	4	2
281 a 306.....	5	4	2
307 a 333.....	5	5	2

VACAS Y TOROS

Promedio máximo de matanzas (unidades por hora)	Número de Inspectores por estación		
	Cabeza	Víscera	Carcasa
1 a 29.....	a	a	a
30 a 56.....	b	b	b
57 a 77.....	1	1	1
78 a 81.....	1	2	1
82 a 134.....	2	2	1
135 a 159.....	2	3	1
160 a 187.....	3	3	1
188 a 213.....	3	4	1
214 a 234.....	3	4	2
235 a 264.....	4	4	2
265 a 289.....	5	4	2
290 a 314.....	5	5	2

(5) Inspección Usando la Mesa de Vísceras, Presentación de Cabezas cuyas Lenguas han sido Removidas.

RESES Y NOVILLAS

Promedio máximo de matanzas (unidades por hora)	Número de Inspectores por estación		
	Cabeza	Víscera	Carcasa
1 a 32.....	a	a	a
33 a 58.....	b	b	b
59 a 86.....	1	1	1
87 a 103.....	1	2	1
104 a 156.....	2	2	1

(5) Inspección Usando la Mesa de Vísceras, Presentación de Cabezas cuyas Lenguas han sido Removidas (Continua).

RESES Y NOVILLAS

Promedio máximo de matanzas (unidades por hora)	Número de Inspectores por estación		
	Cabeza	Víscera	Carcasa
157 a 186.....	2	3	1
187 a 216.....	3	3	1
217 a 246.....	3	3	2
247 a 275.....	3	4	2
276 a 304.....	4	4	2
305 a 333.....	4	5	2
334 a 362.....	5	5	2
363 a 390.....	5	6	2

VACAS Y TOROS

Promedio máximo de matanzas (unidades por hora)	Número de Inspectores por estación		
	Cabeza	Víscera	Carcasa
1 a 29.....	a	a	a
30 a 56.....	b	b	b
57 a 79.....	1	1	1
80 a 98.....	1	2	1
99 a 147.....	2	2	1
148 a 174.....	2	3	1
175 a 205.....	3	3	1
206 a 233.....	3	4	1
234 a 256.....	3	4	2
257 a 288.....	4	4	2
289 a 316.....	5	4	2
317 a 343.....	5	5	2

b. Inspección de Cerdos. Las siguientes normas para proveer personal de inspección aplican a las configuraciones de matanzas de cerdos. Las normas de inspección para todas las líneas de matanza están basadas en la observación y no en la palpación, en la estación de inspección de vísceras, del bazo, el hígado, el corazón, los pulmones, y los nodos de linfa mediastinal. Adicionalmente, para las líneas de un inspector o dos, las

normas están basadas en la distancia caminada (en pies) por el inspector entre estaciones de trabajo; y para líneas de matanza de tres o más inspectores en que se usan un espejo, según se describen en el Artículo VIII, en la estación de inspección de carcasas. Aunque no se requiere en una configuración de matanza de uno o dos inspectores, excepto en ciertos casos según lo determine el servicio de inspección, si se usa un espejo, tiene que cumplir con los requisitos del Artículo VIII.

TABLA 1 - UN INSPECTOR - NORMAS PARA ASIGNAR PERSONAL DE INSPECCION PARA CERDOS

Distancia caminado en pies es--*	Promedio de inspección máximo (unidades por hora)			
	Cerdos Mercadeables (con cabeza y descabezados)		Cerdas y Berracos (descabezados)	
	Sin Espejo	Con Espejo	Sin Espejo	Con Espejo
0 a 5.....	140	150	131	143
6 a 10.....	134	144	126	137
11 a 15.....	129	137	122	132
16 a 20.....	124	132	117	127
21 a 35.....	120	127	113	122
26 a 30.....	116	122	110	118
31 a 35.....	112	118	106	114
36 a 40.....	108	114	103	110
41 a 45.....	105	110	100	106
46 a 50.....	101	107	97	103
51 a 55.....	98	103	94	100
56 a 60.....	96	100	91	97
61 a 65.....	93	97	89	94
66 a 70.....	90	95	87	92
71 a 75.....	88	92	85	89
76 a 80.....	86	89	82	87
81 a 85.....	84	87	80	85
86 a 90.....	82	85	79	83
91 a 95.....	80	83	77	81
96 a 100.....	78	81	75	79

*La distancia caminada es la distancia total que el inspector tiene que caminar entre estaciones de trabajo durante un ciclo de inspección (por ejemplo, de víscera a carcasa a cabeza a pileta).

TABLA 2 - DOS INSPECTORES - NORMAS PARA ASIGNAR PERSONAL DE INSPECCION PARA CERDOS MERCADEABLES

Distancia caminada en pies por el inspector B es--*	Promedio de inspección máximo (unidades por hora, con cabeza o descabezados)		
	Configuración de líneas		
	Carcasa,** cabeza víscera+	Víscera,** cabeza carcasa+	Cabeza,** víscera carcasa+
Sin Espejo			
0 a 5.....	151-253	151-271	151-296
6 a 10.....	151-239	151-255	151-277
11 a 15.....	151-226	151-240	151-260
16 a 20.....	151-214	151-227	151-244
21 a 25.....	151-204	151-215	151-231
Con Espejo			
0 a 5.....	151-253	151-303	151-318
6 a 10.....	151-239	151-283	151-304
11 a 15.....	151-226	151-265	151-289
16 a 20.....	151-214	151-249	151-270
21 a 25.....	151-204	151-235	151-254

Notas al calce de la Tabla 2:

* La distancia caminada es la distancia total que el inspector B tiene que caminar entre estaciones de trabajo durante un ciclo de inspección (por ejemplo, de víscera a carcasa a pileta).

** Inspector A
+ Inspector B

NOTA: En plantas de inspectores múltiples, los inspectores tienen que rotarse entre todas las posiciones de inspección **durante cada turno** para emparejar la distribución del trabajo.

TABLA 3 - DOS INSPECTORES - NORMAS PARA ASIGNAR PERSONAL DE INSPECCION PARA CERDAS Y BERRACOS

Distancia caminada en pies por inspector B es--*	Promedio de inspección máximo (unidades por hora)			
	Configuración de las líneas			
	Carcasa,** cabeza vís-cera+ desca-bezados	Vís-cera,** cabeza car-casa+ desca-bezados	Cabe-za,** vís-cera car-casa+ desca-bezados	Cabe-za,** vís-cera car-casa+ con cabe-zas
Sin Espejo				
0 a 5.....	144-248	144-254	144-267	144-267
6 a 10.....	144-235	144-240	144-253	144-253
11 a 15.....	144-222	144-227	144-239	144-239
16 a 20.....	144-211	144-215	144-226	144-226
21 a 25.....	144-201	144-205	144-214	144-214
Con Espejo				
0 a 5.....	144-248	144-292	144-305	144-292
6 a 10.....	144-235	144-273	144-291	144-280
11 a 15.....	144-222	144-256	144-272	144-268
16 a 20.....	144-211	144-241	144-255	144-255
21 a 25.....	144-201	144-228	144-240	144-240

* La distancia caminada es la distancia total que el inspector B tiene que caminar entre estaciones de trabajo durante un ciclo de inspección (por ejemplo, de víscera a carcasa a pileta).

** Inspector A
\+ Inspector B

NOTA: En plantas de inspectores múltiples, los inspectores tienen que rotarse entre todas las posiciones de inspección **durante cada turno** para emparejar la distribución del trabajo.

TABLA 4 - TRES INSPECTORES O MAS - NORMAS PARA ASIGNAR PERSONAL PARA INSPECCION DE CERDOS

Promedio de inspección máximo (unidad por hora con cabezas)	Número de inspectores por estación			
	Cabeza	Víscera	Carcasa	Total
Cerdos mercadeables:				
319 a 506.....	1	1	1	3
507 a 540.....	1	2	1	4
541 a 859.....	2	2	1	5
860 a 1,022.....	2	3	1	6
1,023 a 1,106...	3	3	1	7
Cerdas y Berracos:				
306 a 439.....	1	1	1	3
306 a 462*.....	1	1	1	3
440 a 475.....	2	1	1	4
476 a 752.....	2	2	1	5
753 a 895.....	3	2	1	6
896 a 964.....	3	3	1	7

* Este promedio aplica si las cerdas y los berracos han sido descabezados en el momento de la inspección.

NOTA: En plantas de inspectores múltiples, los inspectores tienen que rotarse entre todas las posiciones de inspección **durante cada turno** para emparejar la distribución del trabajo.

B. Identificación del cuerpo con ciertas partes desmembradas del mismo y el animal de donde provinieron.

1. La cabeza, el rabo, la lengua, la glándula timo y todas las vísceras de cada animal sacrificado, y toda sangre y otras partes de tal animal a ser usadas en la preparación de productos alimenticios de la carne o productos médicos, se procesarán de tal forma que se identifiquen con el resto del cuerpo y como derivado del animal en particular, hasta que se practique y se complete la inspección post mortem del cuerpo y las partes. Dicho proceso incluirá la retención de herretes de orejas y espalda, y todo otro dispositivo de identificación fijado al animal, de tal manera que se relacionen al cuerpo del animal hasta tanto se lleve a cabo y se complete la inspección post mortem.

2. El rótulo de espalda oficial del Departamento Estatal-Federal fijado en cualquier cuerpo de animal deberá:

   a. Removerse del cuerpo del animal por un empleado del establecimiento y puesto en una bolsa plástica transparente. La bolsa con dicho contenido se fijará al cuerpo del animal correspondiente.

   b. La bolsa con su contenido será removida por un empleado del establecimiento y presentada al Inspector del Programa con las vísceras al momento de llevarse a cabo la inspección de las mismas por tal inspector.

3. Herretes de orejas de Brucelosis y Tuberculo-

sis, identificación de marcas de fuego, rótulos de venta y dispositivos similares de identificación serán removidos del cuero u oreja del animal por un empleado del establecimiento y puestos en una bolsa plástica transparente, fijándose la misma al cuerpo del animal correspondiente.

a. La bolsa con su contenido será removida por un empleado del establecimiento y presentada al Inspector del Programa con las vísceras al momento de llevarse a cabo la inspección de las mismas por dicho inspector.

4. En aquellos casos que se utilicen ambos tipos de instrumentos de identificación descritos los mismos podrán ponerse en la misma bolsa o en bolsas por separado.

5. El empleado encargado podrá permitir el uso de métodos alternos propuestos por el operador de un establecimiento oficial para el procesamiento de los dispositivos descritos, si tales métodos alternos proveen un medio adecuado de identificación para que el Inspector del Programa, durante la inspección post mortem, pueda identificar un cuerpo específico con sus correspondientes dispositivos.

6. Instrumentos y Uso de los Instrumentos de Identificación.

a. El rótulo de espaldas oficial del Departamento Estatal-Federal será recogido por el Inspector del Programa y se utilizará para obtener la información necesaria para la disposición adecuada del

animal o cuerpo y de otra manera procesado de acuerdo a las instrucciones dadas a los inspectores.

b. Los dispositivos descritos serán recogidos por el Inspector de Programa y se utilizarán para obtener la información necesaria para la disposición adecuada del animal o cuerpo y para el control del sacrificio de animales reactores. Los instrumentos que no se recojan para estos propósitos se descartarán después de que se haya llevado a cabo la inspección post mortem.

7. Las bolsas plásticas transparentes usadas por el establecimiento para recoger los dispositivos de identificación serán suplidas por el Departamento.

C. Cuerpos y partes a ser retenidas en ciertos casos. Cada cuerpo, incluyendo todo órgano desprendido u otras partes en que se podría encontrar cualquier lesión o cualquier condición que pueda hacer de la carne o de cualquier parte no apta para consumo humano, o de otra manera adulterada, y que por tal razón requiera una inspección subsiguiente, deberá reternerse por el empleado del Programa al momento de la inspección. La identidad de cada cuerpo retenido, órgano desprendido u otra parte deberá mantenerse hasta que se haya llevado a cabo la inspección final. Los cuerpos retenidos no se lavarán ni se prepararán a menos que sea autorizado por el empleado del Programa.

D. Identificación de los cuerpos y sus partes; tarjetas o herretes. Tales tarjetas o herretes o métodos como sean aprobados por el Secretario

podrán utilizarse para la identificación temporera de cuerpos, órganos y otras partes retenidas. En todos los casos la identificación deberá establecerse mediante la fijación tan pronto sea posible y antes de la inspección final que diga "P.R. Retenido". Estas tarjetas o herretes no deberán ser removidas excepto por un empleado del Programa.

E. Cuerpos y partes condenados a ser rotulados como tales; receptáculos; separación.

Cada cuerpo o parte que en la inspección final se encuentre ser no apto para consumo humano o de otra manera adulterada, deberá ser rotulada conspicuamente en los tejidos superficiales de los mismos por un empleado del Programa al momento de llevarse a cabo la inspección, con la leyenda "P.R. Inspeccionado y Decomisado". Los órganos desmembrados y otras partes condenadas que no puedan rotularse en su superficie se colocarán de inmediato en carretones o receptáculos que se mantendrán claramente rotulados con la leyenda "P.R. Decomisado" en letras de no menos de dos pulgadas (2") de alto. Todo cuerpo y parte decomisada se mantendrá bajo la custodia del empleado del Programa y se dispondrán de los mismos según se requiere en la reglamentación del Artículo XV del Reglamento en o antes del cierre del día en que hayan sido decomisados.

F. Cuerpos y partes aprobadas para cocinar; marcas o identificación. Los cuerpos y las partes aprobadas para cocinar se identificarán conspicuamente en los tejidos de la superficie por uno de los empleados del Programa al momento de la inspección con la leyenda "P.R. Aprobado para Cocinar".

Tales cuerpos y partes se cocinarán conforme a lo dispuesto en el Artículo XVI del Reglamento y hasta tanto se cocinen se mantendrán bajo la custodia del empleado del Programa.

G. Remoción del cordón espermático, vergajos y prepucio (órganos genitales).

Se removerá de todo cuerpo el cordón espermático y vergajos. Se removerá de todo cuerpo de cerdo el divertículo prepucial.

H. Aprobación e Identificación de Cuerpos y Partes.

Todo cuerpo y toda parte encontrado apto para consumo humano y de otra manera no adulterado, será aprobado y marcado según dispone el Artículo XVII de este Reglamento. En todo caso donde cuerpos con lesiones indicadas sean aprobados para consumo o para cocinar y tengan fijados al cuerpo la leyenda "P.R. Retenido", los tejidos afectados serán removidos y condenados antes de la remoción de la leyenda. Solo un empleado del Programa podrá remover la leyenda "P.R. Retenido".

I. Antrax; cuerpos a no ser eviscerados; disposición de cuerpos afectados; cueros, pezuñas, cuernos, pelo, vísceras y su contenido, y grasas; procedimiento de la sangre y tinas de agua hirviendo; limpieza general y desinfección.

1. Los cuerpos que se encuentren afectados por Antrax no serán eviscerados; se retendrán, condenarán e inmediatamente se colocarán en tanques o de otra manera se dispondrá de ellos según dispone el Artículo XV de este Reglamento.

2. Todo cuerpo y sus partes, incluyendo cueros, pezuñas, cuernos, pelo, vísceras y contenido, sangre y grasas de cualquier animal que se

encuentre afectado con Antrax se condenará e inmediatamente se dispondrá del mismo según dispone el Artículo XV del Reglamento, excepto que la sangre puede ser procesada por el medio usual de cocinar y disecación.

3. Cualquier parte de cualquier cuerpo que esté contaminado con material infectado de Antrax a través del contacto con instrumentos en uso o de otra manera, se condenará de inmediato y se dispondrá de las mismas según provee el Artículo XV del Reglamento.

4. Las tinas de agua hirviendo por las cuales se pasaron los cuerpos de cerdos afectados con Antrax se vertirán inmediatamente por el alcantarillado y todas las partes de la tina se limpiarán y desinfectarán según se dispone en esta sección.

5. Las porciones del Departamento de Matanza, incluyendo el área de desangrar, las tinas de agua hirviendo, la mesa de trabajo, los pisos, las paredes, los postes, las plataformas, los serruchos, los cuchillos y los ganchos, al igual que botas y delantales, contaminados por medio del contacto con material infectado por Antrax, deberán ser limpiados, y desinfectados inmediatamente con uno de los siguientes desinfectantes u otros aprobados específicamente para este propósito por el Secretario:

   a. Una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía comercial que contenga al menos un 94% de hidróxido de sodio. La solución ha de prepararse inmediatamente antes de su uso, disolviendo dos libras y media de hidróxido de sodio o lejía en

cinco galones y medio (5 1/2) de agua hirviendo, y para ser más efectivo, se aplicará lo más caliente posible. (Debido a la naturaleza cáustica de la solución de hidróxido de sodio, aquellos que lleven a cabo el proceso de desinfección deben tomar medidas de precaución, como el uso de guantes de goma y botas para proteger las manos y los pies, y gafas para proteger los ojos. También es aconsejable que se tenga a la mano una solución ácida, como vinagre, en caso de que haya contacto del cuerpo con la solución de hidróxido de sodio).

b. Una solución de hipoclorito de sodio que contenga aproximadamente la mitad del uno por ciento (5,000 partes por millón) de cloro. La solución se preparará cuando su uso sea necesario.

c. Cuando se le ha aplicado una solución desinfectante al equipo que posteriormente ha de estar en contacto con el producto, el equipo se enjuagará con agua clara antes de dicho contacto.

6. En caso que se detecte Antrax en el Departamento de Matanza de Cerdos, una desinfección preliminar inmediata se llevará a cabo desde la estación de decapitación hasta donde se detectó la enfermedad y los cuerpos afectados se bajarán de la riel y se removerán de la estación. Cuando se complete la matanza del lote de cerdos del cual formaba parte el animal infectado con Antrax, las operaciones de matanzas cesarán y una limpieza y desin-

fección cabal se llevará a cabo según se dispone. Si la matanza del lote no se ha completado al cierre del día en que se detectó el Antrax, la limpieza y desinfección no se diferirá más allá del cierre de ese día.

7. La primera e indispensable medida de precaución para personas que han estado en contacto con material contaminado de Antrax, es lavarse las manos y los brazos con jabón líquido y agua caliente corriente. Es importante que se tome esta medida inmediatamente después del contacto antes de que los organismos vegetativos del Antrax tengan tiempo de formar esporas. En el proceso de lavarse, se utilizará un cepillo u otro artefacto apropiado para asegurar la remoción de todo material contaminante debajo y alrededor de las uñas. Este proceso de lavado es más efectivo si se enjabona y enjuaga varias veces en vez de estregarse contínuamente con una sola enjabonada. Después que las manos hayan sido lavadas y enjuagadas libre de todo jabón, se puede, si se desea, sumergirlas por espacio de un minuto en una solución de bicloruro de mercurio (bichloride of mercury) al 1:1000, seguido de una enjuagada en agua corriente limpia. Los abastos del bicloruro de mercurio para este propósito deberán estar bajo la custodia del oficial a cargo. (Como medida de precaución, toda persona expuesta al Antrax deberá informar con prontitud cualquier condición sospechosa (llaga o carbunco) o síntomas a un médico, de modo que se le pueda administrar suero anti-Antrax u otro

tratamiento indicado.)

J. Cuerpos con piel o cuero; limpieza antes de la evisceración; remoción de larvae de hipodermae, parásitos externos y otras condiciones patológicas de la piel.

Cuando un cuerpo debe ser preparado con la piel o su cuero, dicha piel o cuero se lavará cabalmente y se limpiará antes de hacerse cualquier incisión con el propósito de remover cualquier parte del cuerpo o evisceración, excepto en la matanza de terneras cuando se hace por el método Kosher; las cabezas se removerán de los cuerpos antes de lavar los mismos. La piel se removerá al momento de la inspección post mortem de todo cuerpo infectado con la larva de la mosca (hipoderma lineata o hipoderma bovis), o parásitos externos, o afectado con otras condiciones patológicas de la piel.

K. Limpieza del cuerpo del cerdo antes de hacerse la incisión.

El pelo, las escamas, la tierra, las pezuñas y las garras se removerán del cuerpo del cerdo y éste se lavará cabalmente antes de practicarse cualquier incisión para inspección o evisceración.

L. Separación del esternón; remoción de las vísceras abdominales y torácicas.

Se separará el esternón de cada cuerpo y se removerán las vísceras abdominales y torácicas al momento de la matanza de modo que se permita una inspección adecuada.

M. Inflación de carcasas o sus partes con aire; transferencia de omento y otras grasas.

1. Los establecimientos no inflarán carcasas o sus partes con aire excepto según se dispone.
2. Cualquier establecimiento que mata ganado que

desea inflar las carcasas o sus partes con aire usando procedimientos que no sean los métodos aprobados listados a continuación, deben someter una solicitud de aprobación de prueba experimental al Secretario. Dicho pedido debe incluir el propósito del uso de aire, una descripción detallada del procedimiento para inyectar el aire y evidencia de que el procedimiento puede ser llevado a cabo en una forma sanitaria.

a. El Secretario evaluará procedimientos nuevos para el uso del aire. Si el Secretario determina que cualquier procedimiento como ése probablemente resultará en un producto de carne sano y no adulterado, el Secretario aprobará las pruebas experimentales del nuevo procedimiento. En cualquier situación en que el Secretario encuentra que un procedimiento sometido probablemente no resultará en un producto de carne sano y no adulterado, el Secretario le notificará por escrito al establecimiento denegación de dicha aprobación. El establecimiento puede volver a someter para evaluación un procedimiento que ha sido denegado, provisto que se hayan hecho modificaciones para arreglar la razón original de la denegación. Al establecimiento también se le debe dar una oportunidad de someter una declaración escrita de respuesta a la notificación de denegación. En las situaciones en que hay un conflicto de datos, una vista bajo las

reglas aplicables de la práctica se celebrará para resolver el conflicto.

b. Aprobación final de un nuevo método propuesto aceptable, será efectuado modificando, a través de procedimientos de promulgación de reglas, con las regulaciones Federales incluyendo el nuevo método.

c. Los usos para los cuales se da aprobación son:

(1) Inyección de aire comprimido en las patas de ganado para facilitar la remoción de pelo de las patas que serán para consumo humano;

(2) Inyección de aire comprimido debajo de la piel de la cabeza del ganado para facilitar la remoción del cuero de la cabeza;

(3) Inyección de aire comprimido en el cráneo en conjunto con un atolondrador de fusil cautivo para mantener al animal quieto durante las operaciones de preparación.

El método de inyección de aire comprimido deberá ser un procedimiento sanitario que incluye filtración del aire y desinfección de la aguja de inyección. La filtración del aire consistirá en no menos de dos etapas. La primera etapa de filtración ocurrirá en o cerca del punto de uso y consistirá en un aerosol o filtro coalescente capaz de filtrar a no más de 0.75 micrones para la remoción de aceite y agua. La etapa subsiguiente

de filtración debe ocurrir en o cerca del punto del aditamento de la manguera de la aguja a la línea de aire y debe ser un filtro de partículas, capaz de filtrar a no más de 0.3 micrones. Los filtros se mantendrán inspeccionándolos regularmente para asegurar que están trabajando debidamente y limpiados o reemplazados cuando sea necesario. La aguja de inyección se desinfectará colocándola en agua que no esté a menos de 180°F. por lo menos 10 segundos inmediatamente antes de cada inyección.

3. Transferencia de omento u otra grasa de una carcasa gruesa a una carcasa flaca.

N. Manejo de partes magulladas.

Solo cuando una parte del cuerpo ha de condenarse por tener leves magulladuras, se podrá remover dicha porción magullada inmediatamente y disponer de ella conforme a lo dispuesto en el Artículo XV del Reglamento o el cuerpo se pondrá prontamente en un cuarto de retención y se mantendrá allí hasta que esté frío y luego se le removerá la porción magullada y se dispondrá de la misma conforme al Artículo XV del Reglamento.

O. Disposición de glándulas tiroides y tejidos de los músculos laringíticos.

1. Las glándulas tiroides y los tejidos de los músculos laringíticos del ganado no se usarán como alimento para humanos.

2. Las glándulas tiroides y los tejidos de los músculos laringíticos del ganado pueden ser distribuidos a manufactureros farmacéuticos para usos farmacéuticos, conforme a los

Artículos XV ó XXV (P) (3) de este Reglamento si están rotulados de acuerdo con el Artículo XVII (M) (6) del Reglamento. De no ser así, se dispondrá de éstos en el establecimiento oficial conforme al Artículo XV (A) ó (C) del Reglamento.

P. Disposición de pulmones:

1. Los pulmones de ganado vacuno no se utilizarán para consumo humano.

2. Los pulmones que se encuentren afectados por enfermedades o condiciones patológicas o adulteración con sustancias químicas o biológicas, serán decomisados e identificados como "P.R. Decomisado". Los pulmones decomisados no se utilizarán para alimento animal o cualquier otro uso. Se mantendrán bajo control del inspector y se dispondrá de ellos conforme al Artículo XV (A) y (C) de este Reglamento.

3. Los pulmones no decomisados bajo el párrafo (1) de esta sección podrán usarse como alimento para animales o para cualquier otro uso que no sea consumo humano en el establecimiento oficial si su manejo se provee conforme al Artículo XIX (J) del Reglamento o conforme a las condiciones prescritas en el Artículo XXV (G) del Reglamento para propósitos que no sean el consumo humano; o podrán ser distribuidos a manufactureros para uso farmacéutico de acuerdo a los Artículos XV (I) y XXV (P) (2) de este Reglamento si son rotulados como "Pulmones, No Comestibles, para uso farmacéutico solamente"; de lo contrario, se dispondrá de los pulmones en el establecí-

miento oficial de acuerdo con el Artículo XV (A) y (C) del Reglamento.

Q. Inspección de las glándulas mamarias.

1. Las glándulas mamarias lactando y las glándulas mamarias enfermas de ganado, corderos, cerdos y cabras se deben remover sin abrir los ductos de leche o senos. Si se permite que pus u otro material objetable haga contacto con la carcasa, las partes de la carcasa así contaminadas se deben remover y condenar.

2. Las ubres no lactantes de vacas pueden guardarse para propósitos comestibles, proveyéndose que se provean facilidades para manejar e inspeccionarlas. Un empleado del Programa examinará las ubres por palpación. Cuando sea necesario, a juicio del empleado del Programa para facilitar inspección adecuada, los empleados del establecimiento oficial harán incisiones en las ubres en secciones de no más de dos pulgadas de grueso. Todas las ubres que demuestran lesiones de enfermedad serán condenadas por un empleado del Programa. Cada ubre será debidamente identificada con su carcasa respectiva y se mantendrá separada y aparte de las otras ubres hasta que su disposición se logre conforme a las disposiciones del Artículo XII del Reglamento.

3. Las glándulas mamarias lactantes de ganado, corderos, cerdos y cabras no se guardarán para propósitos comestibles.

4. Las ubres de vacas oficialmente designadas como "reactores Brucelosis" o como "Vacas con mastitis eliminada" serán condenadas.

R. Contaminación de cuerpos de animales, órganos u otras partes.

1. Los cuerpos, órganos u otras partes se procesarán en forma sanitaria para prevenir la contaminación con material fecal, orina, bilis, pelo, tierra o materia extraña; no obstante, si ocurriera la contaminación, se removerá de inmediato a satisfacción del inspector.

2. Los sesos, la carne de mejillas y accesorios de la cabeza de animales aturdidos por plomo, hierro esponjado, o balas quebradizas no se guardarán para consumo humano sino que se procesarán según se describe en el Artículo XV (A) o (C) del Reglamento.

S. Inspección de riñones.

Un empleado del establecimiento abrirá las cápsulas de los riñones de todos los animales y los expondrán al momento de su matanza con el propósito de que sea examinado por el empleado del Programa.

T. Almacenaje de sangre de ganado como producto comestible.

La sangre se puede almacenar para propósitos comestibles en los establecimientos oficiales si es que se ha derivado de ganado, los cuales han sido inspeccionados y han sido aprobados, y la sangre ha sido colectada, desfibrinada y manejada de modo que no resulte adulterada bajo la Ley Federal de Inspección de Carne y regulaciones emitidas a fines. La desfibrinación de sangre que se propone usarse para propósitos de comida para humanos no se hará con las manos. Los anticoagulantes especificados en el Artículo XIX (F)(3)(d) del Reglamento pueden ser

usados en lugar de la desfibrinación.

U. Carcasas que se sospecha contienen sulfa y residuos antibióticos; frecuencia de las muestras; disposición de carcasas y partes afectadas.

1. Las carcasas de terneros de animales sospechados de contener residuos biológicos bajo el Artículo X(P) del Reglamento serán manejadas, en inspecciones post mortem, conforme a las disposiciones de esta sección.

2. Para propósitos de esta sección, las siguientes definiciones aplicarán:

a. **Ternero.** Un ternero de hasta 3 semanas de edad o hasta 150 libras.

b. **Ternero certificado.** Un ternero que el productor certifica no ha sido tratado con ninguna droga para animales o, si se ha hecho, el período para eliminar la sustancia ha pasado, según prescrito por la etiqueta aprobada por la Administración de Alimentos y Drogas (FDA).

c. **Carcasa saludable.** Una carcasa que un inspector determina no demuestra señales de enfermedad o de haberse tratado por alguna enfermedad en la inspección post mortem.

d. **Productor.** El dueño del ternero cuando este nació.

e. **Carcasa de ternero enfermo.** Una carcasa de ternero que un inspector determina, en inspección post mortem, que muestra señales de haberse tratado lesiones de enfermedad; o de ser de un animal que se había identificado como enfermo en la

inspección ante mortem.

f. **Señales de tratamiento.** Las señales de tratamiento de una enfermedad lo indica los derrames alrededor de la vena yugular, lesiones de inyecciones subcutáneas, intramusculares o intraperitonial, o descoloramiento de partículas o tratamiento oral en cualquier parte del sistema digestivo.

g. **Oficial médico veterinario.** Un empleado del Programa que ha obtenido el grado de Doctor en Medicina Veterinaria reconocido por el Programa.

3. Selección de carcasas para pruebas. El inspector practicará un bioensayo de torunda sobre:

a. Cualquier carcasa de ternero que se ha rotulado como "P.R. Sospechoso" en el momento de inspección ante mortem, excepto que los terneros cuyas carcasas están condenadas por patología no se le harán pruebas de residuos de drogas;

b. Cualquier carcasa que se encuentra que tiene lesiones de enfermedad que no se ha condenado por estas lesiones o señales es de tratamiento de enfermedad al momento de inspección post mortem;

c. Cualquier carcasa de ternero de un productor cuyo ternero o terneros han sido condenados previamente por residuos, según prescribe el párrafo (e) de esta sección; y

d. Carcasas de terneros certificados y no certificados que parecen estar saluda-

bles, según lo determine el oficial de medicina veterinaria durante la inspección ante mortem, serán seleccionadas para pruebas de acuerdo con la tabla que sigue:

Nivel de Prueba	Promedio de Muestreo (porciento de matanza estimada del día)	
	Certificado	No Certificado
A.....	100	100
B.....	50	50
C.....	20	30
(Comienza)D.....	5	10
E.....	2	5
F.....	1	2

4. Examen de las carcasas.

a. El inspector examinará todas las carcasas, según lo prescribe el párrafo (c) de esta sección.

b. Al iniciarse este programa en un establecimiento, el inspector comenzará con el promedio de muestreo para carcasas de terneros certificados y no certificados que parecen estar saludables en el Nivel D que prescribe el párrafo 3.d. de esta sección. El inspector aumentará el promedio de prueba al próximo nivel más alto el próximo día de trabajo cuando tres carcasas de 100 o menos examinadas consecutivamente demuestran un resultado de prueba positivo para un residuo de drogas. El inspector lo bajará al próximo nivel más bajo cuando no más de dos terneros demuestran un resultado de prueba positivo para un residuo de droga en 500 terneros examinados consecutiva-

mente o todos los terneros examinados en un período de 60 días laborables.

c. Los resultados de las pruebas serán determinados por el oficial médico veterinario.

d. El establecimiento puede designar uno o más de sus empleados para asistir al inspector en el desempeño de la prueba de ensayo de torunda bajo la supervisión del oficial médico veterinario, que será el que interpretará los resultados, mantendrá la identificación del animal con la unidad de prueba, y asegurará la integridad del programa de pruebas.

e. Todas las carcasas y sus partes de terneros seleccionados para prueba serán retenidos hasta que todos los resultados de las pruebas están completas.

f. El oficial médico veterinario condenará todas las carcasas y sus partes para las cuales hay resultados de pruebas positivas y aprobará las carcasas y sus partes para las cuales hay resultados de pruebas negativos para consumo humano.

g. Si hay un resultado de prueba positivo, terneros subsiguientes del productor del ternero serán puestos a prueba conforme al párrafo (e) de esta sección. Estos resultados de las pruebas no serán incluídos en los cómputos para determinar el récord de cumplimiento del establecimiento.

h. El oficial médico veterinario puede reducir los promedios de líneas de inspección

cuando, a su juicio, las pruebas prescritas no se pueden llevar a cabo adecuadamente dentro del tiempo disponible porque el historial de cumplimiento del establecimiento dicta una necesidad de pruebas extensivas.

5. **Terneros de productores con previa condenación por residuos.** El inspector llevará a cabo una prueba de ensayo de torunda sobre todas las carcasas de todos los terneros que hay en el grupo. El oficial médico veterinario determinará los resultados de las pruebas y condenará cualquier carcasa y sus partes para las cuales hay un resultado de prueba negativo. Todos los terneros subsiguientes del mismo productor que ha previamente vendido o entregado a establecimientos oficiales cualquier carcasa que se condenó por residuos de drogas tiene que ser puesto a prueba de acuerdo con este párrafo, hasta que cinco animales consecutivos pasen la prueba completamente libres de residuos de drogas para animales.

6. Si el dueño u operador de un establecimiento oficial no está de acuerdo con la disposición sobre las carcasas y sus partes hecha por el oficial médico veterinario, el dueño u operador puede apelar conforme al Artículo VII de este Reglamento.

V. **Identificación de carcasas y partes de los cerdos.**

1. La identificación de las carcasas y las partes de los cerdos identificados, estará disponible al inspector a pedido de éste, a través

de toda la inspección post mortem.

2. Si el establecimiento no provee la identificación de los cerdos requerida, el inspector ordenará la retención de las carcasas de los cerdos en el establecimiento hasta completarse las pruebas para confirmar que las carcasas no están adulteradas.

ARTICULO XII - DISPOSICION DE CUERPOS Y PARTES ENFERMAS O DE OTRA MANERA ADULTERADAS.

A. Disposición de cuerpos y partes enfermas o de otra manera adulteradas; en general.

1. Todos los cuerpos o partes de cuerpos de animales sacrificados en un establecimiento oficial que se encuentren, en el momento de la matanza o en una inspección subsiguiente, afectados por alguna enfermedad o condiciones relacionadas en esta parte, serán dispuestos conforme a la sección que trata sobre esa enfermedad o condición. Disponiéndose, que ningún producto será procesado para consumo humano bajo ninguna de dichas secciones a menos que se encuentre de otro modo no adulterado. Los productos aprobados para cocinar o refrigerar bajo esta parte deberán ser procesados en el establecimiento oficial donde inicialmente se procesaron, a menos que sean transferidos a otro establecimiento oficial para dicho proceso, o en el caso de productos aprobados para refrigeración, se transfieran para tales propósitos a facilidades de congelación aprobados por el Secretario en casos específicos. Disponiéndose, que cuando así se transfieran, habrá de hacerse en recipientes sellados según se

dispone en el Artículo XIX (A) (3) del Reglamento o en su medio de transporte sellado según se dispone en el Artículo XXV (F) del Reglamento. Por razón de que es impráctico formular las reglas para cubrir todos los casos y designar en qué etapa el proceso de la enfermedad o condición resulta en adulteración de un producto, la decisión de disponer de todo cuerpo, órgano u otra parte no cubierta específicamente por esta parte se dejará al oficial encargado. El veterinario a cargo ejercerá su buen juicio con relación a la disposición de todos los cuerpos o partes de ellos bajo esta parte, de manera tal que asegurará que solamente sean aprobados productos para consumo humano que sean sanos y sin adulterar.

2. En caso de duda en torno a una condición, enfermedad o causa de una condición, o para confirmar un diagnóstico, especímenes representativos del tejido afectado, preparados y envalijados, se enviarán para examen a los laboratorios.

B. Tuberculosis. Los siguientes principios serán aplicados en la disposición de cuerpos de animales afectados con tuberculosis basado en la patogénesis de la tuberculosis en cerdos, ganado vacuno, ovejas, cabros y equinos.

1. Cuerpos Decomisados. El cuerpo entero de cualquier animal ha de decomisarse si ocurre una de las siguientes condiciones:

a. Cuando las lesiones de tuberculosis son generalizadas (se considera general cuando las lesiones se distribuyen de

tal manera que solo hace posible la entrada del bacilo al sistema circulatorio);

b. Cuando en la inspección ante mortem al animal se le observó una fiebre asociada con una lesión activa de tuberculosis;

c. Cuando existe una caquexia asociada;

d. Cuando se encuentra una lesión de tuberculosis en los músculos, tejidos intramusculares, huesos, coyunturas, los nódulos linfáticos del cuerpo como resultado del drenaje de los músculos, huesos o coyunturas u organo abdominal (excluyendo el sistema gastrointestinal)

e. Cuando las lesiones son extensas en los órganos y tejidos de la cavidad torácica o abdominal;

f. Cuando las lesiones son múltiples, agudas y activamente progresivas;

g. Cuando el carácter o extensión de la lesión de otra forma no indica una condición localizada.

2. Disposición de órganos y otras partes decomisadas.

Un órgano u otra parte de cerdos, ganado, ovejas, cabros o equinos será decomisado cuando dicho órgano o parte se encuentra con una lesión de tuberculosis localizada o cuando el nódulo linfático correspondiente se encuentra así afectado.

3. Los cuerpos de ganado aprobados sin restricción para el consumo humano.

Los cuerpos de ganado pueden ser aprobados sin restricción alguna para consumo humano

solamente, cuando el cuerpo del animal no identificado como reactor a la prueba de tuberculina administrada por un médico veterinario autorizado, Federal, Estatal o en práctica privada, al momento de su inspección post mortem, se halla libre de lesiones de tuberculosis.

4. Porciones de carcasas y carcasas de ganado pasadas para cocinar.

   a. Cuando la carcasa de ganado revela una lesión o lesiones de tuberculosis no tan severa(s) o tan numerosas como las lesiones descritas en el párrafo 1 de esta sección, la porción no afectada de la carcasa puede ser pasada para cocinar de acuerdo con el Artículo XVI de este capítulo; si el carácter o la extensión de la(s) lesión(es) indica(n) una condición localizada, y si la(s) lesión(es) se ha(n) calcificado o encapsulado, y provisto que el órgano u otra parte afectada ha sido condenada.

   b. Cuando el cuerpo de un animal identificado como reactor a la prueba de tuberculina administrada por un médico veterinario autorizado, Federal, Estatal o en práctica privada se encuentra libre de lesiones de tuberculosis, el cuerpo podrá aprobarse para cocinarse conforme al Artículo XVI del Reglamento.

5. Porciones de cuerpos y cuerpos de cerdos aprobados sin restricción para consumo humano:

   Los cuerpos de cerdos encontrados libres de

lesiones de tuberculosis durante un examen post mortem podrán aprobarse para consumo humano sin restricción alguna. Cuando se encuentren lesiones de tuberculosis en cuerpos de cerdos, si dichas lesiones son localizadas y confinadas a un sitio primario de infección, tales como los nódulos linfáticos, cervicales o los nódulos linfáticos mesentéricos, o los linfáticos mediaestinales; la parte no afectada del cuerpo podrá aprobarse para consumo humano sin restricción una vez que la parte afectada haya sido decomisada.

6. Porciones de cuerpos de cerdos aprobados para cocción.

   Cuando el cuerpo de cualquier cerdo revela lesiones más severas o más numerosas que las descritas en el párrafo (e) de esta sección, pero no tan severas ni tan numerosas como las lesiones descritas en el párrafo 1 de esta sección, la parte no afectada de dicho cuerpo podrá ser aprobada para cocción de acuerdo al Artículo XVI del Reglamento si el carácter de las lesiones es de lesiones calcificadas o encapsuladas y disponiéndose, que el órgano afectado se ha decomisado.

7. Cuerpos de ovejas, cabros y equinos aprobados sin restricción para consumo humano.

   Los cuerpos de ovejas, cabros y equinos podrán aprobarse sin restricción para consumo humano solamente cuando éstos son encontrados libres de lesiones de tuberculosis durante la inspección post mortem.

8. Porciones de cuerpos de ovejas, cabros y equinos aprobados para cocción.

Si cualquier cuerpo de oveja, cabro o equino revela lesiones de tuberculosis que no sean tan severas o numerosas como las lesiones descritas en el párrafo (a) de esta sección, la parte no afectada del cuerpo podrá ser aprobada de acuerdo al Artículo XVI del Reglamento si el carácter y la extensión de las lesiones son calcificadas o encapsuladas y disponiéndose, que el órgano o parte afectada sea decomisada.

C. Cólera Porcino

1. Todas las carcasas o cadáveres de cerdos afectados por el cólera serán condenados.

2. Los síntomas poco evidentes o claros pero que se sospecha son de cólera porcino observados durante la inspección ante morten de un animal sospechoso serán debidamente considerados en relación con los hallazgos post mortem y cuando las carcasas de dicho animal sospechoso demuestra lesiones en los riñones y los nódulos linfáticos que parecen lesiones de cólera porcina, se considerarán como lesiones de cólera porcina y las carcasas serán condenadas.

3. Cuando lesiones que se asemejan al de cólera porcino ocurren en los riñones y los nódulos linfáticos de los cadáveres de cerdos que parecían normales al hacerse la inspección ante mortem, se practicarán inspecciones subsiguientes del cadáver en busca de lesiones corroborativas. Si en tal inspección adicional se encuentran lesiones características de cólera porcino en algún órgano o tejido, en adición a aquellas en los riñones o nódulos linfáticos, o ambas, entonces todas se

considerarán como lesiones de cólera porcino y la carcasa será condenada. El inspector dará notificación inmediata al oficial de la unidad de Servicios Veterinarios del Servicio de Inspección de Salud de Animales y Plantas, que tiene la responsabilidad de controlar enfermedades porcinas en el estado en que están localizados los cerdos.

D. Erisipelas del cerdo.

Todo cuerpo afectado con erisipelas del cerdo en estado agudo o generalizado, o que demuestre cambios sistémicos, será condenado.

E. Enfermedad cutánea adiamantada (Diamond-skin disease).

Las carcasas de cerdos afectadas con la enfermedad cutánea adiamantada, cuando esté localizada o no esté asociada con cambios sistemáticos, podrán ser aprobados para consumo humano luego de removerse y condenarse las partes afectadas, si el resto de dichos cuerpos están sanos.

F. Artritis.

1. Las carcasas afectadas con artritis, cuando está localizada o no está asociada con cambios sistemáticos podrán ser aprobadas para consumo humano después de removerse y condenarse todas las partes afectadas. Las coyunturas o articulaciones afectadas con sus correspondientes nódulos linfáticos, serán removidas y condenadas. Para evitar la contaminación de la carne aprobada, la cápsula de la coyuntura no será abierta hasta tanto no se remueva la coyuntura afectada.

2. Las carcasas afectadas con artritis se condenarán cuando haya evidencia de complicaciones sistemáticas.

G. Cuerpos de ganado afectados con anasarca o edema generalizado.

1. Los cadáveres de ganado que en la inspección post mortem se encuentren afectados con anasarca en estado avanzado caracterizado por un edema generalizado extenso o bien marcado, deben ser condenados.

2. Las carcasas de ganado, incluyendo sus órganos separados y otras partes, que en la inspección post mortem se encuentren afectadas con anasarca en grado menor al descrito en el párrafo 1 de esta sección, podrán aprobarse para consumo humano después de removerse y condenarse los tejidos afectados, si la lesión es localizada.

H. Actinomicosis y actinobacillosis.

1. La definición de generalización según se bosqueja para tuberculosis en la sección B.1.a. aplicará para actinomicosis y actinobacillosis y los cadáveres de animales con lesiones generalizadas de una u otra enfermedad serán condenados.

2. Los cuerpos de animales en buenas condiciones nutritivas que demuestren lesiones localizadas no complicadas de una u otra enfermedad, podrán aprobarse para consumo humano luego de remover y condenar los órganos y partes infectadas, excepto según se dispone en los párrafos (3) y (4) de esta sección.

3. Las cabezas afectadas con actinomicosis o actinobacillosis, incluyendo la lengua, serán condenadas, excepto que cuando la enfermedad de la quijada es leve, estrictamente localizada, y sin supuración, tractos fistulosos o envolvimiento de los nódulos linfáticos, la

lengua, si está libre de la enfermedad, podrá aprobarse o, cuando la enfermedad es leve y está limitada a los nódulos linfáticos, la cabeza, incluyendo la lengua, podrá aprobarse para consumo humano luego de remover y condenar los nódulos afectados.

4. Cuando la enfermedad es leve y limitada a la lengua con o sin afectar los nódulos linfáticos correspondientes, la cabeza podrá aprobarse para consumo humano luego de removerse y condenarse la lengua y los nódulos linfáticos correspondientes.

I. Anaplasmosis, ántrax, babesiosis, hemoglobinuria bacilar en ganado, edema maligno, lengua azul en ovejas, septicemia hemorrágica, icterohematuria en ovejas, rinotraqueitisbovina infecciosa, leptospirosis, catarro epizoótico maligno, estrangol, púrpura hemorrágica, azoturia, encefalomielitis equina infecciosa, encefalomielitis tóxica (envenenamiento con forraje), anemia infecciosa (fiebre de pántano), dourine, influenza aguda, osteoporosis generalizada, muermo, cojera inflamatoria aguda, fístulas extensas, y lesiones de vacunas no cicatrizadas.

1. Los cadávers de ganado afectados con o que demuestren lesiones de calquiera de las siguientes enfermedades o condiciones serán condenados:

   a. Antrax

   b. Edema maligno

   c. Lesiones de vacunas no cicatrizadas

   d. Estrangol

   e. Púrpura Hemorrágica

   f. Azoturia

   g. Encefalomielitis equina infecciosa

h. Encefalomielitis tóxico (envenenamiento con forraje)

i. Anemia infecciosa (fiebre de pantano)

j. Bourine

k. Influenza aguda

l. Osteoporosis generalizada

m. Muermo

n. Cojera inflamatoria aguda

o. Fístulas extensas

2. Las carcasas de ganado afectadas con o que demuestren lesiones de cualquiera de las siguientes enfermedades o condiciones serán condenadas, excepto cuando ha ocurrido recuperación a tal punto que solo persistan lesiones localizadas, en cuyo caso el cadáver puede aprobarse para consumo humano luego de removerse y condenarse los órganos y las partes afectadas:

a. Anaplasmosis

b. Hemoglobinuria Bacilar en ganado

c. Babeiosis (piroplasmosis)

d. Lengua azul (Blue tongue)

e. Septicemia Hemorrágica

f. Icterohematuria en ovejas

g. Rinotraqueitis Bovina Infecciosa

h. Leptospirosis

i. Catarro Epizoótico maligno

J. Neoplasma.

1. Un órgano individual u otra parte del cuerpo afectada con neoplasma será condenada. Si existe evidencia de metástasis o que la condición general del animal se ha afectado adversamente por el tamaño, posición o naturaleza del neoplasma, se condenará el cuerpo entero.

2. Cuerpos afectados con linfoma maligno serán condenados.

K. Epitelioma de los ojos.

1. Los cuerpos de animales afectados con epitelioma de los ojos o de la región orbital, serán condenados en su totalidad si existe una de las siguientes tres condiciones:

a. Si la afección ha envuelto las estructuras óseas de la cabeza con infección extensa, supuración y necrosis;

b. Si existe metastasis del ojo, o de la región orbital a cualquier nódulo linfático, incluyendo el nódulo linfático parótido, órganos internos, músculos, el esqueleto, u otras estructuras, independientemente de la extensión del tumor primario; o

c. Si la afección, independientemente de su extensión, está asociada con caquexia o con evidencia de absorción o cambios secundarios.

2. Cuerpos de animales afectados con epitelioma de los ojos o de la región orbital, en grado menor al descrito en el párrafo (2) de esta sección, podrán aprobarse para consumo humano luego de removerse y condenarse la cabeza, incluyendo la lengua, si el cuerpo está normal en cualquier otro sentido.

L. Condiciones de Pigmentación; Melanosis, Xantosis, Ocronosis, etc.

1. Excepto según se dispone en el Artículo XII (R) los cuerpos de animales que demuestren depósitos generalizados de pigmentación serán condenados.

2. Las partes afectadas de los cuerpos con

depósitos localizados de pigmentación de naturaleza tal que sean insalubre o de otro modo adulteradas serán removidas y condenadas.

M. Raspaduras, golpes, abscesos, pus, etc.

Toda raspadura leve, bien limitada, en la lengua o superficie interior de los labios y boca en que no están afectados los nódulos linfáticos, se removerá cuidadosamente, dejándose únicamente el tejido sano y normal que podrá aprobarse para consumo humano. Cualquier órgano u otra parte de un cuerpo que está magullado malamente o afectado con un absceso, o una lastimadura supurante será condenada; cuando las lesiones son de tal magnitud o extensión que afecte el cuerpo entero, dicho cuerpo será condenado. Porciones de cuerpos contaminados por pus u otros materiales enfermos serán condenados.

N. Brucellosis.

Cuerpos afectados con lesiones localizadas de brucellosis pueden aprobarse para consumo humano después de removerse y condenarse las partes afectadas.

O. Cuerpos infectados de tal forma que el consumo de su carne podría causar envenenamiento alimentario.

1. Todo cuerpo de animal infectado de tal forma que el consumo de su carne podría causar envenenamiento alimentario será condenado. Esto incluye todo cuerpo que dé señas de:

a. Inflamación aguda de los pulmones, pleura, pericardio, peritoneo o meninges;

b. Septicemia o piemia, sea puerperal, traumática, o sin causa evidente;

c. Enteritis o gastritis gangrenosa o

hemorrágica severa;

d. Metritis o mamitis aguda difusa o extensa;

e. Flebitis de las venas umbilicales;

f. Pericarditis traumática, séptica, purulente;

g. Cualquier inflamación aguda, absceso o lastimadura supurante, si estuviese asociada con nefritis aguda, degeneración grasosa del hígado, bazo blando e hinchado, hiperemia pulmonar marcada, hinchazón general de los nódulos o gánglios linfáticos, enrojecimiento difuso (extenso) de la piel, caquexia, decoloración ictérica del cuerpo u otra condición similar, sola o en combinación;

h. Salmonellosis.

2. Todo utensilio o equipo contaminado por contacto con cuerpos afectados con cualquiera de las condiciones mencionadas en esta sección será limpiado y desinfectado cabalmente según prescrito en el Artículo IX de este Reglamento. El equipo usado en el aderezo o preparación de dichos cuerpos, como carretones de visceras o mesas de inspección, se desinfectarán con agua caliente a una temperatura mínima de 180°F. Las carcasas o partes de cuerpos contaminados por contacto con tales cuerpos enfermos serán condenadas, a menos que se remueva todo el tejido contaminado dentro de las dos horas.

P. Necrobacilosis, piemia y septicemia

Desde el punto de vista de la inspección de carnes, la necrobacilosis puede considerarse como una infección local en sus comienzos y los cuerpos

en que las lesiones están localizadas pueden aprobarse para consumo humano, si están en buen estado de nutrición, y después que las porciones afectadas con lesiones necróticas sean removidas y condenadas. Sin embargo, cuando el enflaquecimiento, inflamación nebulosa de los tejidos, parenquimatosis de órganos o engrandecimiento de los gánglios linfáticos está asociado con la infección, es evidente que la enfermedad ha progresado más allá de una condición local a un estado de toxemia, y por tal razón, el cuerpo entero se condena como nocivo y no apto para consumo humano. Piemia o septicemia pueden intervenir como complicación de una necrosis local y cuando una u otra esté presente en el cuerpo, éste será condenado conforme a la sección (O) de este Artículo.

Q. Linfadenitis caseosa.

1. Un cadáver flaco con lesiones bién marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos del esqueleto, o un cadáver flaco con lesiones extensas en cualquier parte, será condenado.

2. Un cadáver flaco con lesiones bien marcadas en las vísceras, con solo lesiones leves en otras partes, o con lesiones bien marcadas en los ganglios linfáticos del esqueleto, con solo lesiones leves en otras partes, podrá aprobarse para cocinarse.

3. Un cadáver flaco con solo lesiones leves en los ganglios linfáticos del esqueleto y en las vísceras podrá aprobarse para consumo humano sin restricción alguna.

4. Un cadáver bien nutrido con lesiones bien marcadas en las vísceras y solo lesiones leves en otras partes, o con lesiones bien

marcadas limitadas a los ganglios linfáticos del esqueleto y solo lesiones leves en otras partes, podrá aprobarse para consumo humano sin restricción alguna.

5. Un cadáver bien nutrido con lesiones bien marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos del esqueleto podrá aprobarse para cocinarse; pero cuando las lesiones en un cadáver bien nutrido son tan extensas como numerosas, el mismo será condenado.

6. Todos los órganos y ganglios afectados de un cuerpo aprobado para consumo humano sin restricción alguna o para ser cocinado serán removidos y condenados.

7. Según se utiliza en esta sección, el término "flaco" no aplica a un cuerpo que está anémico o enflaquecido; el término "lesiones" se refiere a lesiones de linfadenitis caceosa.

R. Ictericia

Cuerpos con señales de cualquier grado de ictericia serán condenados. Condiciones de grasas amarillentas causadas por factores nutricionales o característicos de ciertas razas de ganado y las grasas amarillas algunas veces vistas en ovejas, no deben ser confundidas con ictericia. Dichos cuerpos deberán aprobarse para consumo humano si de otro modo se encuentran sanos.

S. Olor sexual de cerdos.

1. Los cuerpos de cerdos que expiden un olor sexual pronunciado serán condenados.

2. La carne de cuerpos de cerdos que expidan un olor sexual menos que pronunciado podrá aprobarse para usarse en productos de carne cocida, molida o para derretir. De otro modo, será condenada.

T. Sarna o Roña.

Cuerpos de ganado afectados con sarna o roña en estado avanzado, con señas de caquexia o inflamación extensa de la carne, serán condenados. Cuando la enfermedad es leve, el cuerpo podrá aprobarse luego de removerse la parte afectada.

U. Cerdos afectados con urticaria, tiña, sarna demodéctica, eritema y tonsurans.

Cuerpos de cerdos afectados con urticaria, tiña, sarna demodéctica, exitema o tonsurans o eritema podrán aprobarse para consumo humano luego de remover y condenar la piel afectada si el cuerpo de otro modo no se encuentra adulterado.

V. Quistes de Solitaria (cisticercus bovis en el ganado).

1. Excepto lo provisto en el párrafo (2) de esta sección, se dispondrá de los cuerpos de reses afectadas con quistes de la solitaria cisticercus bovis como sigue:

a. Cuerpos de reses afectados con quistes de cisticercus bovis se condenarán si la infestación es extensa o si los músculos están descoloridos o edematosos. Se considerarán extensamente infestados si en adición a encontrar lesiones en por lo menos dos (2) de las áreas usuales de inspección, a saber: el corazón, el diafragma y sus pilares, los músculos de masticación, el esófago, la lengua y los músculos expuestos durante las operaciones normales de aderezamiento, se encuentran lesiones en por lo menos dos de los sitios expuestos por: (1) la incisión hecha dentro de cada corte de carne exponiendo los músculos en cortes

transversales y (2) un corte transversal en cada pata, empezando 2 ó 3 pulgadas sobre la punta del olécranon y extendiéndose hasta el húmero.

b. Las carcasas de reses que tengan una o más lesiones de la solitaria cisticercus bovis pero que no sean tan extensas como las indicadas en el subpárrafo (a) de este párrafo, determinado mediante un examen cuidadoso que incluye pero no se limita al corazón, el diafragma y sus pilares, los músculos de masticación, el esófago, la lengua y los músculos expuestos durante las operaciones normales de aderezo, pueden aprobarse para alimento humano después de remover y condenar las lesiones con el tejido circundante; disponiéndose, que las carcasas debidamente identificadas con tarjetas de retenidos, sean mantenidas en refrigeración bajo control de un inspector del Programa a una temperatura no mayor de 15°F y contínuamente por un período no menor de 10 días, o en caso de carnes, con hueso derivados de dichas carcasas, la carne, cuando esté en cajas, barriles u otros envases, debidamente identificadas con tarjetas de retención, se mantengan bajo control positivo de un inspector del Programa a una temperatura de no más de 15°F y contínuamente por un período de no menos de 20 días. Como una alternativa a la retención bajo refrigeración según lo dispone este subpárrafo, dichas carcasas

y carnes pueden calentarse a una temperatura en todas partes de no menos de 140°F bajo control positivo de un Inspector del Programa.

2. Se debe disponer de las vísceras comestibles y la carniza (desecho de la carne) en la misma forma que el resto del cuerpo o carcasa del que proceden a menos que se encuentre en estos subproductos cualquier lesión de cisticercus bovis en cuyo caso deben ser condenados.

X. Cerdos afectados con quistes de solitaria.

La carcasa de cerdo afectado con quistes de solitaria (cisticercus cellulocae) puede aprobarse para ser cocinada, a menos que la infestación sea excesiva, en cuyo caso se condenará la carcasa.

Y. Parásitos no transmisibles al ser humano; quistes de solitaria en las ovejas; quistes hidátides; lombriz del hígado; "vértigo" o "modorra" de los ovinos(gid bladder worm).

1. Al disponerse de animales, órganos comestibles y otras partes de animales que muestren evidencia de infestación con parásitos no transmisibles al ser humano, deben regir las siguientes reglas generales excepto que se provea de otra manera en esta sección:

   a. Si las lesiones son localizadas de tal manera y son de tal carácter que los parásitos y las lesiones causadas por ellos pueden removerse completamente, la parte de la carcasa, órganos y otras partes no afectadas pueden ser destinadas al consumo humano luego de removerse y condenarse las partes afectadas. Si un órgano u otra parte del cuerpo demuestra numerosas lesiones causadas

por parásitos, o si la infestación es de tal carácter que la total extirpación de la infestación o la invasión parasítica hace la parte de alguna forma impropia para consumo humano, la parte afectada será condenada. Si los parásitos se encuentran distribuídos en el cuerpo de tal manera, o son de tal carácter que su remoción de las partes afectadas es impráctico, ninguna parte del animal debe aprobarse para consumo humano. Si la infestación es excesiva, la carcasa debe ser condenada. Si la infestación es moderada, el animal puede aprobarse para cocinar, pero en el caso de que el animal no se cocine como se requiere por el Artículo XVI del Reglamento, debe ser condenado.

2. En el caso de ovejas afectadas por quistes de solitaria (cysticercus ovis, también conocida como sarampión de ovejas no transmisible al ser humano), tales animales pueden aprobarse para consumo humano después de remover y condenar las partes afectadas; disponiéndose no obstante, que si en la inspección final de las carcasas de ovejas retenidas por razón del sarampión de ovejas, el número total de quistes encontrados incrustados en el tejido muscular o en relación inmediata con el tejido muscular, excluyendo el corazón, exceda de cinco, el cuerpo completo deberá ser condenado, o debe ser totalmente calentado a una temperatura de por lo menos 140°F. después de removerse y condenarse las partes afectadas.

3. Animales infestados por el vértigo o modorra

de los ovinos (Coenurus cerebralis, Multiceps) pueden aprobarse para consumo humano después de remover y condenar el órgano afectado (cerebro o médula espinal).

4. Organos u otras partes del animal infestados por quistes hidátides (echinococcus) deben ser condenados.

5. Hígados infectados con cucaracha (Facciola hepática) y solitarias, deben ser condenados.

Z. Enflaquecimiento ("Emaciation")

Las carcasas de ganado muy flaco para producir carne sana y las que demuestran una infiltración serosa de los tejidos musculares, o una degeneración serosa o mucosa del tejido grasoso, deben ser condenadas. Un cambio gelatinoso de la grasa del corazón y de los riñones de animales bien alimentados y una mera delgadez no debe clasificarse como enflaquecimiento.

AA. La matanza de animales en horas extraordinarias.

Cuando es necesario matar un animal herido por razones de humanidad por la noche, en domingo o en día feriado, cuando no puede localizarse al inspector, la carcasa y todas sus partes deben conservarse para inspección con la cabeza y todas sus vísceras, excepto el estómago, la vejiga y los intestinos, mantenidos por sus uniones naturales. Si todas las partes no son conservadas para la inspección, la carcasa debe ser condenada. Si en la inspección de un animal sacrificado en ausencia de un inspector se encuentra alguna lesión u otra evidencia indicativa de que el animal estaba enfermo o afectado con alguna otra condición que requiera la condena del animal en una inspección ante mortem o si falta evidencia sobre la condi-
condición que causó la matanza de emergencia, la

carcasa debe ser decomisada.

BB. Las carcasas de animales jóvenes tales como terneras, cerditos, cabritos, potros y ovejas. La carne de animales jóvenes como terneros, cerditos, cabritos, potros y ovejas no saludables debe ser condenada si:

1. tiene la apariencia de haberse sumergida en agua, es floja, se desgarra fácilmente y se puede perforar con los dedos, o
2. su color es rojo-grisáceo, o
3. en general le falta buen desarrollo muscular, especialmente notable en las canillas superiores de las patas (upper shank) donde pequeñas cantidades de infiltración serosa o pequeñas áreas edematosas se encuentran a veces presente entre los músculos, o
4. el tejido que luego se desarrolla como la cápsula de grasa de los riñones es edematoso, color amarillo sucio o rojo grisáceo, duro y mezclado con islas de grasa.

CC. Animales innatos o natimuertos.

Todos los animales innatos o natimuertos deben ser condenados y el cuero o pellejo no debe ser removido a éstos en un cuarto o sitio donde se estén manejando productos comestibles.

DD. Ganado ahogado y cerdos escaldados vivos.

Todo ganado que haya sido sofocado o ahogado en alguna forma y cerdos que hayan entrado vivos al tanque de escaldor deben ser condenados.

EE. Hígados afectados con carotenosis; hígados designados como "teleangiectásicos" "deserrín" o "moteados".

1. Hígados afectados con "carotenosis" deben ser condenados.
2. Hígados de res e hígados de terneras que

muestren condiciones designadas como "teleangiectásicos" "deserrín" o "moteados" deben disponerse como sigue:

a. Cuando alguna o todas esas condiciones son escasas en el órgano, el órgano completo debe pasarse para consumo humano sin restricción.

b. Cuando alguna o todas las condiciones son más severas que leves o escasas y cubre(n) menos de la mitad del órgano, mientras que en la otra parte del órgano las condiciones son escasas y/o inexistentes, esta otra parte debe aprobarse para consumo humano sin reestricción y la otra parte debe ser condenada.

c. Cuando alguna o todas las condiciones son más severas que escasas y cubren la mitad o más del órgano, el órgano completo debe ser condenado.

d. La división de un órgano en dos partes para su disposición, como se contempla en este párrafo, debe hacerse con un corte a través del órgano. Esto, por supuesto, no prohibe las incisiones que sean necesarias para una inspección.

3. Hígados y partes de hígados "telangiectásicos" "deserrín" o "moteados" que son condenados para consumo humano pueden ser enviados de un establecimiento oficial para otros propósitos que no sean el consumo humano de acuerdo con el Artículo XV (A) (4) de este Reglamento.

FF. Enfermedades Vesiculares.

1. Cualquier carcasa afectada con una enfermedad vasicular debe ser condenada si la condición

es aguda y si la extensión de la condición es tal que afecta al animal entero o existe evidencia de absorción o cambios secundarios.

2. Cualquier carcasa afectada por un enfermedad vesicular de menor extensión que la descrita en el párrafo 1 de esta sección puede aprobarse para el consumo humano después de removerse y condenarse las partes afectadas si aparte de éso el cuerpo está saludable.

GG. Listeriosis.

Carne de ganado identificada como "P.R. Sospechoso" debido a un historial de listeriosis debe aprobarse para consumo humano después de condenarse la cabeza, si aparte de ésto el cuerpo está saludable.

HH. Anemia.

Carcasas de ganado muy anémico para producir carne saludable deben ser condenadas.

II. Inflamación, degeneración o infiltración muscular.

1. Si se encuentran lesiones musculares distribuidas de tal manera o son de tal carácter que removerse es impráctico, la carcasa debe ser condenada.

2. Si se encuentran lesiones musculares distribuidas de tal manera o son de tal carácter que removerse es práctico, deberán regir las siguientes reglas para la disposición de la carne, los órganos comestibles y otras partes de la carcasa que muestren tales lesiones musculares. Si las lesiones están localizadas de tal manera y son de tal carácter que los tejidos afectados pueden ser removidos, las partes no afectadas de la carcasa pueden aprobarse para consumo humano después de removerse y condenarse la parte afectada. Si

una parte de la carcasa muestra numerosas lesiones o si el carácter de la lesión es tal que la extirpación total es difícil y de realización incierta, o si la lesión convierte dicha parte en inapropiada para consumo humano, esa parte debe ser condenada.

3. Si las lesiones son leves o de tal carácter como para ser insignificantes desde el punto de vista de salubridad, la carcasa o las partes de la misma pueden pasar para uso en la manufactura de productos molidos o triturados y cocinados, luego de remover y condenar las partes visiblemente afectadas.

JJ. Granuloma cocciodioidal

1. Las carcasas afectadas con granuloma cocciodioidal o que muestren cambios sistemáticos debido a tal enfermedad deben ser condenados.

2. Las carcasas afectadas con lesiones localizadas causadas por esta enfermedad pueden aprobarse para consumo humano luego de que las partes afectadas se remuevan y se condenen.

KK. Olores extraños y de orina.

1. Las carcasas que tienen un pronunciado olor medicinal, químico o de otra materia extraña deben ser condenadas.

2. Las carcasas que tienen un pronunciado olor a orina deben ser condenadas.

3. Las carcasas, los órganos o partes afectadas con olor en menos grado que el descrito en los párrafos 1 y 2 de esta sección y en las cuales el olor puede ser removido con cortes y mediante la congelación pueden aprobarse para consumo humano luego de removerse las partes afectadas por la disipación de la condición.

LL. Carne y productos derivados de la carne de ganado que ha sido expuesta a la radiación.

La carne y los productos derivados de la carne de ganado al que le ha sido administrado material radioactivo deben ser condenados a menos que el uso de la radiación fuera en conformidad con una regulación o exención en efecto, conforme a la sección 409 de la Ley Federal de Alimento, Drogas y Cosméticos.

MM. Residuos Biológicos.

Las carcasas, los órganos y otras partes de carcasas de ganado deben condenarse si se determina que están adulteradas por la presencia de algún residuo biológico.

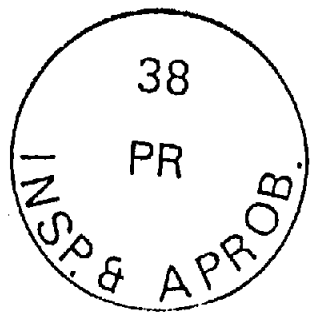
ARTICULO XIII: MARCAS, INSCRIPCIONES, DISPOSITIVOS, DIBUJOS Y CERTIFICADOS OFICIALES.

A. Las marcas, incripciones y certificados prescritos o referidos en esta parte deben ser oficiales para los propósitos de este Reglamento y deben ser usados de acuerdo con las disposiciones de esta parte y las reglamentaciones citadas.

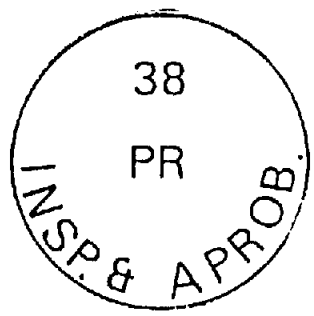
B. Marcas e incripciones oficiales para identificar productos de ganado vacuno, ovejas, cerdos y cabros inspeccionados y aprobados.

1. La leyenda o inscripción oficial de la inspección requerida por el Artículo XVII de este Reglamento a ser aplicada a carcasas y partes de carcasas inspeccionadas y aprobadas de ganado vacuno, ovejas, cerdos y cabros, productos de carne en envases (casings) naturales de animal, y otros productos según aprobados por el Secretario, debe hacerse en

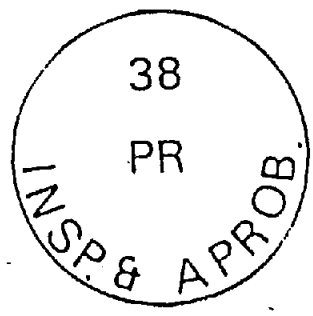
forma apropiada como aquí se especifica.



Para aplicarse a carcasas de ovejas, las costillas lomo del cerdo, los rabos de res y las variedades más pequeñas de embutidos y productos de carne les de animal.



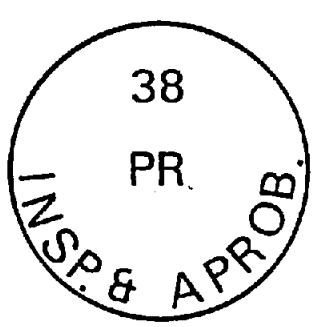
Para aplicarse a carcasas de cabros y terneras y a las variedades más grandes de embutidos y productos derivados de carne en envolturas de animales naturales.



El número 38 se da sólo como ejemplo. El número del establecimiento oficial donde se prepara el producto debe ser usado en lugar de éste.

El número 38 se da sólo como ejemplo. El número del establecimiento oficial donde se prepara el producto debe ser usado en lugar de éste.

Para aplicarse a las partes y cortes primarios de las carcasas de reses y cerdos, hígados de res, lengua y corazón de res y a carnes ahumadas que no tienen envoltura natural (casings).[3]



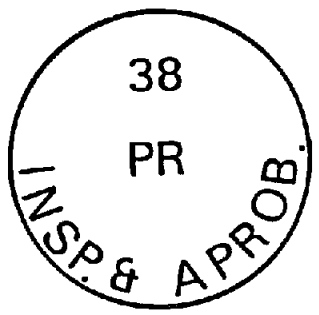
Para aplicarse a la arpillera, muselina, estepilla, papel grueso u otro material aceptable para envolver las carcasas o partes de carcasas.[1]

---

[3]El número 38 se da sólo como ejemplo. El número del establecimiento oficial donde se prepara el producto debe ser usado en lugar de éste.

2. La inscripción oficial de inspección requerida por el Artículo XVIII del Reglamento que se muestren en las etiquetas de productos de reses, ovejas, cerdos y cabros inspeccionados y aprobados debe ser en la siguiente forma excepto que:

   a. No necesita ser en el tamaño ilustrado con tal que sea de tamaño suficiente y de tal color que sea conspicuo y fácilmente legible y las mismas proporciones de tamaño y prominencia de la letra se mantengan como se ilustra.[4]



[4]El número 38 se da sólo como ejemplo. El número del establecimiento oficial donde se prepara el producto debe ser usado en lugar de éste.

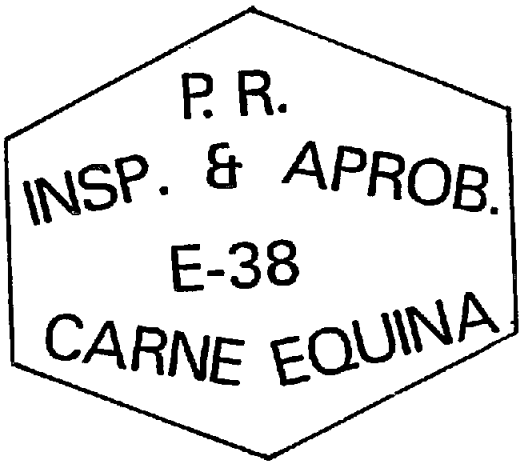
b. Esta marca oficial debe ser aplicada por medio mecánico y no debe aplicarse con sellos de mano.

c. La inscripción oficial de inspección descrita en el subpárrafo (2) de este párrafo puede usarse también para propósitos del Artículo XVII de este Reglamento, en envases de transporte, etiquetas (band, labels), envases (casings) artificiales y otros artículos con la aprobación del Secretario.

3. Cualquier marca, sello, etiqueta u otra inscripción (leyenda) aprobada por el Secretario y que lleva cualquier marca oficial prescrita en el párrafo (1) o (2) de esta sección, debe ser una inscripción (leyenda) oficial para propósitos de este Reglamento.

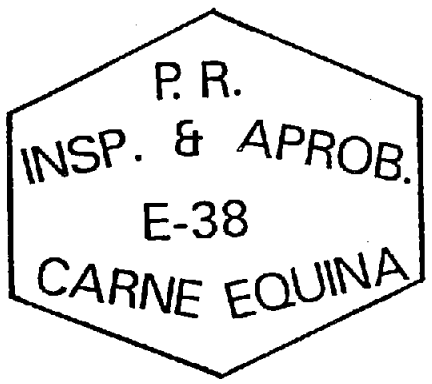
C. Marcas e inscripciones oficiales para la identificación de productos equinos que han sido inspeccionados y aprobados.

1. La leyenda de inspección oficial requerida por los Artículos XVII (L) y XVIII (B) del Reglamento para la identificación de carcasas de caballo y partes de carcasas o productos de carne de caballo inspeccionadas y aprobadas debe ser en la forma apropiada como más adelante se especifica:[5]



[5]El número 38 se da sólo como ejemplo. El número del establecimiento oficial donde se prepara el producto debe ser usado en lugar de éste.

2. La leyenda oficial de inspección requerida por los Artículos XVII (L) y XVIII (B) del Reglamento para identificar carcasas de mula o de otros animales equinos que no sean caballos o parte de esas carcasas o productos equinos debe ser en la siguiente forma:[6]



3. Cualquier marca, sello, etiqueta u otra inscripción aprobada por el Secretario y que lleve cualquier marca oficial prescrita en el párrafo (1) y (2) de esta Sección será marca oficial para propósitos de esta Ley.

D. Marcas e inscripciones oficiales de inspección ante mortem.

Las marcas e inscripciones oficiales usadas en relación con la inspección ante mortem son las prescritas en el Artículo X (R) del Reglamento.

E. Sellos oficiales para la transportación de productos.

1. La marca oficial a ser usada en el sellado de

---

[6]El número 38 se da sólo como ejemplo. El número del establecimiento oficial donde se prepara el producto debe ser usado en lugar de éste.

los carros de ferrocarril o en otros medios de transporte según prescrito en el Artículo XXV del Reglamento, deberá ser la inscripción y un número de serie según aquí se indica; cualquier otro sello aprobado por el Secretario para aplicar esta marca será inscripción oficial para propósitos de este Reglamento. Este sello debe ser aplicado a todo medio de transporte por un empleado del Programa quien también deberá fijar una "etiqueta de advertencia".[7]

F. Marcas e inscripciones oficiales relacionados con inspecciones post mortem y la identificación de productos adulterados y de equipo y facilidades no sanitarias.

1. Las marcas oficiales requeridas por los Artículos IX y XI del Reglamento para uso en inspecciones post mortem y la identificación de productos adulterados y de equipo y facilidades no sanitarias son:

   a. La etiqueta (forma MP-427) que se usa para retener carcasas y parte de carcasas en el área de matanza; es negra y blanca y tiene la leyenda o inscripción de "P.R. Retenido".

   b. La marca "P.R. Retenido" que se aplica a productos y artículos según prescribe el Artículo XI del Reglamento por medio de una etiqueta de papel (Forma MP-35) que

---

[7]El número 2135203 se da sólo como ejemplo. El número de serie del sello específico se usará en lugar de éste.

tiene la inscripción (leyenda) "P.R. Retenido".

c. La marca "P.R. Rechazado" que se usa para identificar edificios, locales o equipo insalubre según se prescribe en el Artículo IX del Reglamento y se aplica por medio de una etiqueta de papel (Forma MP-35) que tiene la inscripción o leyenda "P.R. Rechazado".

d. La marca "P.R. Aprobado para Cocinarse" se aplica en productos aprobados para ser cocidos según se prescribe en el Artículo XI del Reglamento por medio de una marca hecha en la siguiente forma:

P.R.APROBADO
PARA COCINAR

e. La marca "P.R. Inspeccionado y Condenado" debe ser aplicada a productos condenados según se prescribe en el Artículo XI por medio de una marca en la siguiente forma:

P.R.INSP y
CONDENADO

2. Las etiquetas de "P.R. Retenido" y "P.R. Rechazado" y toda otra marca, sellos, etiquetas y otras inscripciones aprobadas por el

Secretario y que lleven alguna marca oficial prescrita en el párrafo (1) de esta Sección, deberán ser inscripciones oficiales para propósitos de este Reglamento.

G. Marcas e inscripciones de retención oficial.

La marca oficial para artículos y ganado retenido bajo el Artículo XXVII del Reglamento será la designación "P.R. Retenido" y la inscripción oficial para aplicar esta marca deberá ser la etiqueta oficial (Forma CP-483) conforme al Artículo XXVII (B) del Reglamento.

H. Marca oficial para mantener la identidad e integridad de las muestras.

La marca oficial a usarse para sellar recipientes de muestras sometidas bajo cualquiera de los requisitos de este Reglamento y la seción 202 de la Ley Federal de Inspección de Carnes llevará la designación "Sello de Muestra" acompañada del logograma oficial de USDA como se ve a continuación. Cualquier sello aprobado por el Secretario para solicitar dicha marca será considerado un instrumento oficial para propósitos de este Reglamento. Dicho instrumento será suplido a inspectores, oficiales de cumplimiento y otros oficiales de la Agencia designados por el Departamento de Salud.

ARTICULO XIV - MATANZA HUMANITARIA DE GANADO

A. Corrales, caminos y rampas de ganado.

1. Los corrales, caminos y las rampas de ganado se mantendrán en buenas condiciones. Estarán libres de objetos cortantes o protuberantes que puedan, en la opinión del inspector, causarle lesión o dolor a los animales. Tablas sueltas, tablaje astillado o roto, y aperturas innecesarias donde la cabeza, las piernas

y las patas de un animal puedan ser lesionadas serán reparadas.

2. Los pisos de corrales, rampas y caminos serán construidos y mantenidos de modo que provean buen apoyo para las patas del ganado. Las superficies de piso resistentes a resbalos o en forma de cuadritos, rampas con traveseros y el uso de arena, según sea apropiado, son ejemplos de construcción y mantenimiento aceptables.

3. "P.R. Sospechoso" (según lo define el Artículo III y ganado moribundo, muerto e incapacitado (según lo define el Artículo III) serán provistos de un corral cubierto que, en la opinión del inspector, sea suficiente como para protegerle de las condiciones climáticas adversas del local mientras esperan que el inspector disponga de ellos.

4. Los corrales y caminos deben arreglarse de tal manera que se minimizan las esquinas repentinas y el cambio de dirección de animales arreados.

B. Manejo de ganado.

1. Arreado de ganado desde las rampas de descargar hasta los corrales de retención y de los corrales hasta al área de atolondrar se hará con un mínimo de excitación e incomodidad para los animales. El ganado no se obligará a moverse más rápido que la velocidad normal de caminar.

2. Los aguijones eléctricos, golpeadores de lona u otros implementos que se usan para arrear los animales se usarán lo menos posible para minimizar la excitación y las lesiones. Cualquier uso de dichos implementos que, en la

opinión del inspector, sea excesivo, está prohibido. Los aguijones eléctricos puestos a la corriente de la casa serán reducidos por transformador al voltaje efectivo más bajo, que no exceda 50 voltios CA.

3. Tubos, objetos cortantes o punzantes, y otros items que, en opinión del inspector, podrían causarle lesiones o dolor innecesario a los animales, no se usarán para arrear el ganado.

4. Ganado incapacitado y otros animales incapaces de moverse.

   a. Los animales incapacitados y otros animales que no se pueden mover se separarán de los animales ambulatorios normales y colocados en el corral cubierto que dispone el Artículo XIV (A).

   b. Arrastrar animales incapacitados y otros animales incapaces de moverse mientras están conscientes, está prohibido. Los animales atolondrados, sin embargo, se pueden arrastrar.

   c. Animales incapacitados y otros animales que no se pueden mover por sí solos se pueden mover, estando conscientes, sobre equipos predispuestos para estos propósitos.

5. Los animales tendrán acceso al agua en todos los corrales de retención y, si se retienen más de 24 horas, acceso a alimentos. Habrá suficiente espacio en el corral para que los animales que se retengan de un día para otro se puedan acostar.

6. Los métodos de atolondrar aprobados en el Artículo XIV (F) serán aplicados a los animales efectivamente antes de atarse, levantarse,

tirarse, lanzarse o cortarse.

C. Química; bióxido de carbono.

La matanza de ovejas, terneros y cerdos con el uso de gas de bióxido de carbono y el manejo del mismo cumpliendo con las disposiciones contenidas en esta sección con la presente se designa y se aprueba como un método humano de matanza y manejo de dichos animales bajo este Reglamento.

1. Administración de gas, efecto requerido; manejo.

a. El gas de bióxido de carbono se administrará en una cámara conforme a esta sección de modo que produzca anestesia quirúrgica en los animales antes de que sean atados, levantados, tirados, lanzados o cortados. Los animales serán expuestos al gas de bióxido de carbono de tal forma que logre la anestesia con rapidez y calma, con un mínimo de excitación e incomodidad.

b. El arreo o conducir a los animales a la cámara de bióxido de carbono se hará con un mínimo de excitación e incomodidad para los animales. La entrega de animales en calma a la cámara de anestesia es esencial ya que la inducción, o fase primaria de la anestesia, es menos violenta con animales dóciles. Entre otras cosas, ésto requiere que, al arrear los animales a la cámara de anestesia, se use equipo eléctrico lo menos posible y con el voltaje efectivo más bajo.

c. Cuando salgan de la cámara de bióxido de carbono, los animales estarán en un es-

tado de anestesia quirúrgica y se quedarán en esta condición mientras se atan, se punzan y se desangran. No se producirá asfixie o muerte por ninguna causa en los animales antes de desangrarlos.

2. Facilidades y procedimientos --

a. Requisitos generales para cámaras de gas y equipos auxiliares; operador.

(1) El gas de bióxido de carbono será administrado en una cámara que logre la exposición efectiva del animal. Hay dos tipos de cámara que emplean el mismo principio de uso común para anestesia de bióxido de carbono. Son la cámara tipo "U" y la cámara tipo "Linea Recta". Las dos funcionan a base de que el bióxido de carbono tiene una gravedad específica más alta que el aire. Las cámaras abren por ambos extremos para la entrada y salida de los animales y tienen una sección central depresionada. Concentraciones de bióxido de carbono anestesiantes se mantienen en la sección central de la cámara. La anestesia efectiva se produce en esta sección. Los animales se arrean desde los corrales de retención a través de un sendero construido de tubos u otro metal liso sobre un dispositivo de correa transportadora continua que mueve los animales a través de la cámara. Los animales se dividen en compartimientos en la correa transportadora por impulsores sincronizados con la correa o de alguna forma se les

impide el aglutinamiento. Mientras se usan propulsores para dividir los animales en compartimientos, se usa una gatera mecánica u operada manualmente para mover al animal sobre la correa. Los animales quirúrgicamente anestesiados se mueven de la cámara por la misma correa continua que los lleva adentro y a través del gas de bióxido de carbono. (2) El flujo de animales adentro y a través de la cámara de bióxido de carbono depende de un operador. La operación o paraje de la correa transportadora depende completamente de este operador. Es necesario que sea diestro, atento, y consciente de su responsabilidad. La sobredosis y muerte de animales pueden surgir si esta persona se descuida.

b. Requisitos especiales para la cámara de gas y equipo auxiliario. La habilidad del equipo de anestesiar de desempeñarse con eficiencia máxima depende de un diseño apropiado y operación mecánica eficiente. Senderos, compartimientos, cámaras de gas y todos los otros equipos usados tienen que ser diseñados para acomodar debidamente las especies de animales que se van a anestesiar. Estos estarán libres de dispositivos que producen dolor. Las lesiones a los animales se tienen que prevenir con la eliminación de proyecciones cortantes o ruedas o engranajes expuestos. No habrán hoyos innecesarios, espacios o aperturas

a través de los cuales las patas de los animales puedan lesionarse. Los impulsores u otros dispositivos diseñados para mover o impeler los animales mecánicamente o mantenerlos en movimiento o en compartimientos deben ser construidos de material rígido con almohadillas o material flexible. Las gateras eléctricas diseñadas para el flujo constante de animales hacia el equipo de anestesia deben ser fabricadas de tal manera que no causarán lesiones. Todo equipo que se usa en la anestesia de animales se debe mantener en buenas condiciones de operación.

c. Gas. El mantenimiento en la cámara de anestesia de una concentración y distribución uniforme de bióxido de carbono es un aspecto vital para producir anestesia quirúrgica. Esto se puede asegurar con instrumentos razonablemente precisos que muestrean y analizan la concentración del gas de bióxido de carbono dentro de la cámara durante las operaciones de anestesiar. La concentración de gas se debe mantener uniforme de modo que el grado de anestesia en animales expuestos sea constante. El gas de bióxido de carbono suplido a las cámaras de anestesia pueden ser de reducción controlada de bióxido de carbono sólido o de una fuente líquida controlada. En cualquier caso, el bióxido de carbono será suplido a un nivel suficiente para anestesiar adecuada y uniformemente el número de

animales que pasan por la cámara. Los muestreos de gas para análisis se harán de un lugar o de lugares representativos dentro de la cámara continuamente. Las concentraciones de gas y el tiempo de exposición se reportarán gráficamente a través de cada día de operación. Los gases nocivos o irritantes no estarán presentes ni en el bióxido de carbono ni en el aire atmosférico que se usa en la cámara de anestesia. Cada día, antes de que el equipo se use para anestesiar animales, se ejercerá el cuidado debido para mezclar adecuadamente el gas y el aire dentro de la cámara. Todo equipo productor de gas o equipo de control se mantendrá en buenas condiciones de operación y todos los indicadores, instrumentos, y dispositivos de medida tienen que estar disponible para la inspección del inspector del Programa durante las operaciones de anestesia y en otros momentos. Un sistema de exhausto adecuado tiene que proveerse para eliminar posibles sobredosis por fallos mecánicos o de otra índole del equipo.

D. Mecánico; atolondrador de fusil cautivo.

La matanza de corderos, cerdos, cabros, terneros, ganado vacuno, caballos, mulas y otros equinos usando un atolondrador de fusil cautivo y el manejo en conección con ésto, cumpliendo con las disposiciones contenidas en esta sección, se designan y se aprueban como métodos humanitarios de matar y manejar dichos animales bajo la Ley.

1. Aplicación de atolondradores, efecto

requerido; manejo.

a. El atolondrador de fusil cautivo se aplicará a ganado de acuerdo con esta sección de modo que produzca inconsciencia inmediata en los animales antes de atarse, levantarse, tirarse, lanzarse y cortarse. Los animales se atolondrarán de tal manera que serán rendidos inconscientes con un mínimo de excitación e incomodidad.

b. El arreo de los animales al lugar donde se han de atolondrar se hará con un mínimo de excitación e incomodidad a los animales. Entrega de animales calmados al área de atolondrarlos es esencial ya que la colocación de equipo para atolondrar preciso es difícil si los animales están nerviosos o lesionados. Entre otras cosas, esto requiere que, al arrear animales al área de atolondrarlos, se use equipo eléctrico lo menos posible y con el voltaje efectivo más bajo.

c. Inmediatamente después del golpe de atolondrar se le ha dado, los animales estarán en un estado de inconsciencia completa y se mantendrán en esta condición mientras se atan, se punzan y se desangran.

2. Facilidades y procedimientos.

a. Requisitos generales de facilidades de atolondrar animales; operador.

(1) Los instrumentos de atolondrar aceptables de fusil cautivo pueden ser de penetración o no penetración al cráneo. Este último también se describe

como atolondrador de tipo concusión o de tipo hongo. Instrumentos penetrantes echan pernos de varios diámetros y larguras a través del cráneo al cerebro. Inconsciencia se produce de inmediato por la destrucción física del cerebro y una combinación de cambios en la presión intracraneal y concusión acelerada. Los atolondradores no penetrantes o de tipo hongo, al detonarse, echan un perno con una cabeza lisa circular contra la superficie externa del animal sobre el cerebro. El diámetro de la superficie del golpe del atolondrador puede variar según lo requiran las condiciones. La inconsciencia se produce de inmediato por una combinación de concusión acelerada y cambios en la presión intracraneal. Un instrumento de combinación que utiliza ambos principios de penetración y no penetración es aceptable. La energización de instrumentos se puede lograr detonando cargas de pólvora medidas o aire comprimido controlado con precisión. Los fusiles cautivos serán de tal tamaño y diseño que, cuando se coloquen y se activen debidamente producirán inconsciencia de inmediato.

2. Para asegurar inconsciencia uniforme con cada golpe, los dispositivos de aire comprimido deben estar equipados para dar la presión de aire constante necesaria y deben tener medidores de presión de aire precisos operando constantemente. Los medidores deben ser fácil de leer y localizados convenientemente

para uso del operador del atolondrador y el inspector. Para propósitos de proteger a los empleados, los inspectores y otros, es deseable que cualquier instrumento de atolondrar esté equipado con dispositivos de seguridad para evitar lesiones por descargas accidentales. Los instrumentos de atolondrar se tienen que mantener en buenas condiciones de operación.

3. El área de atolondrar será diseñado y construído de tal forma que limiten el movimiento libre de animales suficiente como para permitir que el operador coloque el golpe de atolondrarlo con un alto grado de precisión. Todas las canalejas, pasillos, gateras y mecanismos de restricción entre los corrales de retención y el área de atolondrar e incluyendo éstos, estarán libres de dispositivos que producen dolor como extremos de pernos expuestos, tablas sueltas, tablones astillados o partidos, y protuberancias de metal cortante de cualquier índole. No habrán hoyos innecesarios u otras aperturas donde las patas de los animales puedan lesionarse. Las gateras de caida libre deben estar debidamente cubiertas en sus límites inferiores para prevenir lesiones cuando hacen contacto con los animales. Cemento arrugado o cuadriculado se usará como piso en canalejas que conducen a las áreas de atolondrar para reducir las caídas de los animales. Las canalejas, los pasillos y las áreas de atolondrar se diseñarán de tal forma que acomodarán con facilidad los animales que se han de atolondrar.

4. Exigencias al Operador.

a. La operación de atolondrar es un procedimiento exigente y requiere un operador bien diestro y experimentado. Tiene que poder colocar el instrumento de atolondrar con precisión para producir inconsciencia inmediata. Tiene que usar la carga de detonación correcta con relación al tipo, la raza, el tamaño, la edad y el sexo del animal para producir los resultados deseados.

b. Requisitos especiales. El instrumento y la fuerza que se requiere para producir inconsciencia inmediata varía, dependiendo del tipo, la raza, el tamaño, la edad y el sexo del animal para producir los resultados deseados. Los cerdos, corderos y becerros tiernos usualmente requieren menos fuerza en el golpe de atolondrar que los animales maduros de la misma índole. Los toros, carneros y padres de cerdos usualmente requieren penetración del cráneo para producir inconsciencia inmediata. Cargas adecuadas para ganado más pequeño como cerdos o animales tiernos, no se intercambian aceptablemente para usarse sobre ganado más grande o más viejo, respectivamente.

E. Mecánico; balazo.

La matanza de ganado, terneros, corderos, cerdos, cabros, caballos, mulos y otros equinos por balazo con un arma de fuego y el manejo afines, cumpliendo con las disposiciones contenidas en esta sección, aquí se designan y se aprueban como métodos humanos de matar y manejar dichos animales bajo la Ley.

1. Utilización de armas de fuego, efecto requerido; manejo.

   a. Las armas de fuego deben emplearse para dispararle una bala o proyectil al animal conforme a esta sección de modo que produzca inconsciencia inmediata en el animal con un solo tiro antes de atarlo, levantarlo, tirarlo, lanzarlo o cortarlo. El animal será baleado de tal forma que se rendirá inconsciente con un mínimo de excitación e incomodidad.

   b. El arreo o conducir a los animales a las áreas de tiro se hará con un mínimo de excitación e incomodidad para los animales. La entrega de animales en calma al área de tiro es esencial ya que la colocación precisa de la bala es difícil cuando se trata de animales nerviosos o lesionados. Entre otras cosas, esto requiere que, al arrear los animales a las áreas de tiro, se use equipo eléctrico lo menos posible, con el voltaje efectivo más bajo.

   c. Inmediatamente después que el arma de fuego se descargue y el proyectil entre en el animal, éste estará en estado de inconsciencia total y se quedará en esta condición mientras se ata, se punza y se desangra.

2. Facilidades y procedimiento.

   a. Requisitos generales para facilidades de tiro; operador.

      (1) Al descargarse, las armas de fuego aceptables tiran proyectiles o balas libres de tamaños y diámetros variados a

través del cráneo, adentrando en el cerebro. La inconsciencia se produce de inmediato por una combinación de concusión acelerada y cambios en la presión intracraneal. El calibre de las armas de fuego debe ser tal que cuando se apuntan y descargan debidamente, el proyectil produce inconsciencia inmediata.

(2) Para asegurar inconsciencia uniforme de los animales en todas las descargas en que se usan armas de fuego de calibre pequeño, es necesario usar uno de los siguientes tipos de proyectil: balas huecas puntiagudas; balas frangibles compuestas de hierro plástico; o misiles de polvo de hierro. Cuando se usan misiles de polvo de hierro, las armas de fuego se dispararán cerca del cráneo del animal. Las armas de fuego se deben mantener en buenas condiciones de operación. Para propósitos de proteger a los empleados, inspectores y otros, es deseable que todas las armas de fuego estén equipadas con dispositivos de seguridad para prevenir lesiones por descargas accidentales. Las armas de fuego se deben apuntar y descargar fuera del área de operación.

(3) Las disposiciones contenidas en la Sección D-2 con respecto al área de atolondrar también aplican al área de tiro.

(4) La operación de tiro es un proceprocedimiento exigente y requiere un operador bien diestro y experimentado.

Tiene que poder dirigir el proyectil con precisión para producir inconsciencia inmediata. Tiene que usar el arma de fuego de calibre correcto, la carga de pólvora correcta y el tipo de munición correcto para producir los resultados deseados.

b. Requisitos especiales. Al escoger el arma de fuego y las municiones con respecto al calibre y carga de la pólvora requerida para producir inconsciencia de inmediato al animal puede variar dependiendo de la edad y el sexo del animal. Para los toros, carneros y cerdos padres, se pueden usar armas de fuego de pequeño calibre, provisto que tengan la capacidad de producir inconsciencia inmediata en los animales. Las armas de fuego de calibre pequeño usualmente son efectivas para atolondrar otro ganado, corderos, cerdos, cabros, terneros, caballos y mulos.

F. Eléctrico; atolondrando o matando con corriente eléctrica.

La matanza de cerdos, corderos, terneros, ganado vacuno y cabros con el uso de corriente eléctrica y el manejo a fines, cumpliendo con las disposiciones contenidas en esta sección, se designan y aprueban aquí como métodos humanos de matar y manejar dichos animales bajo la Ley.

1. Administración de corriente eléctrica, efecto requerido; manejo.

a. La corriente eléctrica se administrará de modo que produzca, como mínimo, anestesia quirúrgica, es decir, un estado en

que el animal no siente sensación de dolor alguna. Los animales se atolondrarán o se matarán antes de ser atados, levantados, tirados, lanzados o cortados. Se expondrán a la corriente eléctrica de tal forma que se logre el resultado deseado rápida y efectivamente con un mínimo de excitación e incomodidad.

b. Arrear o conducir a los animales al lugar de aplicación de la corriente eléctrica se hará con un mínimo de excitación e incomodidad para los animales. La entrega de animales en calma al lugar de aplicación es esencial para asegurar inconsciencia rápida y efectiva. Entre otras cosas, esto requiere que, al arrear los animales al lugar de aplicación, se use equipo eléctrico lo menos posible, con el voltaje efectivo más bajo.

c. La calidad y localización del choque eléctrico será tal que producirá insensibilidad al dolor de inmediato al animal expuesto.

d. El animal atolondrado se quedará en un estado de anestesia quirúrgica durante el tiempo que se ata, se punza y se desangra.

2. Facilidades y procedimiento; operador.

a. Requisitos generales para el operador. Es necesario que el operador del equipo para aplicar la corriente eléctrica sea diestro, atento y consciente de la responsabilidad que le incumbe.

b. Requisitos especiales para el equipo

para aplicar corriente eléctrica.
La capacidad del equipo de corriente eléctrica de llevar a cabo su trabajo con eficiencia máxima depende de un diseño apropiado y una operación mecánica apropiada. Pasillos, compartimientos, aplicadores de corriente y todos los otros equipos usados tienen que ser diseñados para acomodar la especie de animales que se están anestesiando. Los animales estarán libres de dispositivos de restricción que producen dolor. Las lesiones a los animales se deben prevenir eliminando la exposición de proyecciones cortantes, ruedas y engranajes. No habrán hoyos innecesarios, espacios o aperturas a través de los cuales las patas de los animales puedan lesionarse. Los impulsores u otros dispositivos diseñados para mover o impeler los animales mecánicamente o mantenerlos en movimiento o en compartimientos deben ser construidos de material rígido con almohadillas o material flexible. Las gateras eléctricas diseñadas para el flujo constante de animales deben ser fabricadas de tal manera que no causarán lesiones. Todo equipo que se usa para aplicar y controlar la corriente eléctrica se mantendrán en buenas condiciones de operación y todos los indicadores, instrumentos y dispositivos de medición estarán disponibles para inspección por inspectores del Programa durante la operación y en cualquier otro momento.

c. Corriente eléctrica. A cada animal se le aplicará suficiente corriente eléctrica para asegurar anestesia quirúrgica durante la operación de desangrarlo. Se utilizarán dispositivos de tiempo, voltaje y corriente apropiados para asegurar que cada animal recibe la carga eléctrica necesaria para producir inconsciencia inmediata. La corriente se aplicará de modo que no permita la producción de hemorragias y otros cambios de tejidos que puedan interferir con los procedimientos de inspección.

G. Rotulación de equipos, pasillos, corrales o compartimientos para evitar matanza o manejo inhumano en la matanza.

Cuando un inspector observa un incidente de matanza o manejo inhumano, éste debe informarle al operador del establecimiento del incidente y pedir al operador que tome la acción necesaria para prevenir una recurrencia. Si el operador del establecimiento no toma dicha acción o no le provee al inspector prontamente con garantías satisfactorias de que dicha acción se tomará, el inspector seguirá los procedimientos especificados en el párrafo 1, 2 ó 3 de esta sección, según sea apropiado.

1. Si la causa del trato inhumano es el resultado de deficiencias en las facilidades, necesidad de reparaciones o fallas de equipo, el inspector colocará un marbete "P.R. Rechazado" a lo que esté deficiente. Ningún equipo, pasillo, corral, o compartimiento que esté así rotulado será usado hasta que esté en condiciones aceptables para el inspector. El

marbete no será removido por nadie que no sea un inspector. Todo ganado matado antes de dicha rotulación se podrá cortar, procesar y preparar bajo inspección.

2. Si la causa del trato inhumano es el resultado de acciones del empleado del establecimiento al manejar o mover el ganado, el inspector le pondrá un marbete "P.R. Rechazado" a los pasillos que conducen al área de atolondrar. Después de haberse rotulado el pasillo, no se moverá más ganado al área de atolondrar hasta que el inspector reciba garantías satisfactorias del operador del establecimiento de que no habrá una recurrencia. La rotulación no será removida por nadie que no sea un inspector. Todo ganado matado antes de la rotulación puede ser cortado, procesado o preparado bajo inspección.

3. Si la causa del tratamiento inhumano es el resultado de atolondrar animales indebidamente, el inspector colocará un marbete "P.R. Rechazado" al área de atolondrar. Los procedimientos de atolondrar no se resumirán hasta que el inspector reciba garantías satisfactorias del operador del establecimiento de que no habrá una recurrencia. El marbete no se removerá por nadie que no sea un inspector. Todo ganado matado antes de la rotulación puede ser cortado, procesado o preparado bajo inspección.

ARTICULO XV - MANEJO Y DISPOSICION DE PRODUCTOS CONDENADOS Y OTROS PRODUCTOS NO COMESTIBLES EN ESTABLECIMIENTOS OFICIALES.

A. Disposición de productos condenados en establecimientos oficiales que tienen facilidades de alma-

cenaje en taques sellados.

1. Carcasas, partes de carcasas y otros productos condenados en establecimientos oficiales que tienen facilidades de almacenaje en tanques deberán, excepto según dispuesto en el subpárrafo (3) de este párrafo o en alguna otra parte, ser dispuesto en tanques como aquí se explica:

   a. La abertura más baja del tanque debe ser primero bien sellada por un empleado del Programa, excepto cuando esté permanentemente conectada con un tubo de descarga; luego los productos condenados deberán ser colocados en el tanque en su peresencia y luego la abertura de arriba deberá también ser sellada por dicho empleado, quien deberá observar que el contenido del tanque esté expuesto a suficiente temperatura y tiempo para destruir efectivamente el contenido para propósitos de consumo humano.

   b. Se ha encontrado que el uso de equipo tal como trituradoras y picadoras en el Departamento de Productos No Comestibles para la preparación de los productos condenados, antes de ponerlos en los tanques, les da un carácter y apariencia no comestible al material. Por consiguiente, si los productos condenados en el Departamento de Productos No Comestibles son triturados o picados, los sistemas de transporte y los tanques de suministros o cualquier otro equipo que se use para manejar este material triturado o pulverizado no necesita estar

sellado o cerrado en las operaciones.
Si los tanques de derretir y otro equipo contiene material condenado que no esté triturado o picado, el equipo debe ser sellado según lo prescrito en el sub-párrafo (a) de este párrafo. Si el material triturado o picado no se derrite en el establecimiento que lo produjo, debe ser desnaturalizado como se dispone en el Artículo XV-C antes de dejar dicho establecimiento.

2. Los sellos de los tanques deben ser rotos sólo por un empleado del Programa y solamente después que el contenido de los tanques haya sido tratado según lo dispuesto en el párrafo (1) de esta sección. La grasa derretida derivada del material condenado debe conservarse hasta que un empleado del Programa haya tenido la oportunidad de determinar si está de acuerdo con los requisitos de esta sección. Los empleados del Programa deben tomar muestras tantas veces como sea necesario para determinar si la grasa fue desnaturalizada efectivamente.

3. Las carcasas de animales condenadas bajo el Artículo X (C) del Reglamento deben disponerse como se dispone en el Artículo XV (C) en lugar del sistema de almacenaje en tanques, con la aprobación del inspector.

B. Depósito en tanques y otras facilidades para productos no comestibles deben estar separados de las facilidades de productos comestibles.
Todos los tanques y equipo usados para derretir o de otro modo preparar o almacenar productos no comestibles deben estar en cuartos o compartimien-

tos separados de aquellos destinados a la preparación o almacenaje de productos comestibles. No debe haber conexión entre los dos lugares o compartimientos que contengan material o producto comestible y no comestible, excepto que puede haber una puerta que comunique el área de matanza o el de separación de órganos con el cuarto de almacenaje en tanques del departamento de convertir en grasa los productos no comestibles. Los conductos instalados de acuerdo con estos arreglos como son permitidos por el Artículo IX de este Reglamento o como pueden ser aprobados en casos específicos por el Secretario, pueden usarse para conducir productos no comestibles o material condenado de departamentos de productos comestibles a departamentos de productos no comestibles.

C. Disposición de productos condenados en establecimientos oficiales que no tienen facilidades de almacenaje en tanques.

1. Las carcasas y partes de carcasas y otros productos condenados en un establecimiento oficial que no tiene facilidades de almacenaje en tanques, deben ser destruídas, excepto como se dispone en el párrafo (2) de este párrafo o en alguna otra parte del mismo, en presencia del inspector, por incineración o desnaturalización con ácido carbólico crudo o desinfectante cresílico (Cresol), o una fórmula consistente de una parte de FDdc Núm. 3 colorante verde, 40 partes de agua, 40 partes de detergente líquido, y 40 partes de aceite de limoncillo (citronella) o cualquier otro material apropiado, aprobado por el Secretario en casos específicos. Cuando tales productos van a ser "desnaturalizados" deben

ser libremente tajados antes de que se aplique el agente desnaturalizante, excepto que, en el caso de animales muertos que no han sido aderezados, el desnaturalizante se aplica por inyección. El desnaturalizante debe depositarse en todas las partes de la carcasa o producto en la cantidad necesaria para imposibilitar su uso para consumo humano.

2. Todas las carcasas y partes condenadas debido al ántrax, como se identifica en el Artículo XI (I) del Reglamento, en establecimientos oficiales que no están equipados con facilidades de almacenaje en tanques deberán disponerse por: (1) incineración completa, (2) naturalización con ácido carbólico crudo o desinfectante cresílico (Cresol) y luego disponerse de él de acuerdo con los requisitos del Estado particular o las autoridades municipales quienes deben ser notificadas inmediatamente por el supervisor de área.

D. Eliminación de olores en la preparación de productos no comestibles.

Tanques, secadores de fertilizantes y otros equipos usados en la preparación de productos no comestibles deben ser equipados propiamente con condensadores y otros aditamentos que suprimen aceptablemente los olores incidentales a la preparación.

E. Grasas derretidas no comestibles preparadas en establecimientos oficiales.

Excepto según se dispone en el Artículo XXV (I) (3) del Reglamento, la grasa derretida de animal derivada de materiales condenados u otros materiales no comestibles en establecimientos oficiales debe ser desnaturalizada para ser distinguida

efectivamente de productos comestibles, ya sea añadiéndole carniza de baja calidad al derretirla o añadiendo y mezclando bien con dicha grasa aceite desnaturalizante, aceite de combustible Núm. 2 o brucina disuelta en una mezcla de alcohol y aceite de pino o aceite de romero, y pueden ser transportados en el comercio de acuerdo con el Artículo XXV (I) (4) del Reglamento.

F. Grasas no comestibles procedentes de establecimientos no oficiales.

Excepto lo provisto en el Artículo XXV (I) (3) de este Reglamento, grasas no comestibles procedentes de fuera de los establecimientos oficiales no deben ser recibidos en los establecimientos oficiales, excepto dentro del cuarto de almacenaje de los productos no comestibles, y sólo cuando hayan sido desnaturalizados de acuerdo con el Artículo XV (E) y están marcados de acuerdo con el Artículo XVII (O) de este Reglamento, y cuando su recibido en el "Tank room" no produzca condiciones insalubres en el local; ni deben ser recibidas en tal volúmen que interfieran con la disposición rápida de productos condenados u otro material no-comestible producidos en el establecimiento. Cuando sean recibidos no deben ser introducidos en cuartos o compartimientos destinados a productos comestibles.

G. Las carcasas de ganado condenado en inspección ante mortem no serán pasadas por áreas de productos comestibles.

Las carcasas de ganado que ha sido condenado en inspección ante mortem no deben ser llevadas a través de de los cuartos o compartimientos donde se preparan, manejan o almacenan productos comestibles.

H. Carcasas de animales muertos.

1. Con la excepción de animales que han muerto en tránsito y se reciben con ganado para la matanza en un establecimiento oficial, ningún animal o parte de una carcasa de ganado que murió de otra forma que no sea la matanza, puede ser traído al local de un establecimiento oficial, a menos que se obtenga un permiso previo del oficial a cargo.
2. La carcasa o parte de la carcasa de un animal que ha muerto de otra forma que no sea la matanza no será traída a un cuarto o compartimiento en el que productos comestibles están siendo preparados, manejados o almacenados.

I. Muestras para propósitos educativos, investigativos y para otros propósitos no comestibles -- permisos requeridos.

Muestras de material condenado no comestible, incluyendo fetos y ejemplares de parásitos de animales, pueden ser cedidos para propósitos educativos, investigativos u otros propósitos no comestibles bajo permiso emitido por el supervisor de área.

1. Disponiéndose, que la persona que desee esas muestras debe solicitar el permiso por escrito al supervisor de área en el Formulario Oficial y haga arreglos y tenga permiso del establecimiento oficial para obtener las muestras. Los permisos deben ser expedidos por un período no mayor de un año. El permiso podrá ser revocado por el inspector a cargo si las muestras no son usadas como se establece en la solicitud, o si la colección o manejo de las muestras interfiere con la inspección o el mantenimiento de las condi-

ciones sanitarias en el establecimiento.

J. Hígados condenados debido a infestación parasítica y por otras causas; condiciones para la disposición con otros propósitos que no sean el consumo humano.

1. Se dispondrá de los hígados condenados por tener quistes hidáticos por tanques, conforme a las disposiciones del Artículo XV (A) del Reglamento si han sido condenados en establecimientos oficiales que tienen facilidades de tanques; si ésto no es posible, serán destruídos conforme a las disposiciones del Artículo XV (C) del Reglamento.

2. Los hígados se pueden transportar desde un establecimiento oficial sólo para propósitos no comestibles si han sido condenados por tener parásitos que no sean quistes hidráticos, e hígados condenados por telangiectasis, angioma, condición de "aserrín", cirrosis, carotenosis u otro cambio no maligno, abscesos benignos o contaminación, cuando estas condiciones no están asociadas con enfermedades infecciosas en las carcasas, y solamente si todos los tejidos afectados con abscesos se remueven y se destruyen dentro del establecimiento y todos los hígados se procesan y desnaturalizan con cualquier agente químico prescrito y de acuerdo con el Artículo XXV del Reglamento. Estas disposiciones para transportar desde un establecimiento oficial se hace solamente bajo la Ley Federal de Inspección de Carne y no tiene la intención de relevar o modificar ningún otro requisito aplicable bajo ninguna otra ley relacionada con el movimiento de dichos artículos para propó-

sitos que no sean consumo humano.

3. Los hígados condenados por tener las condiciones descritas en el párrafo 2 de esta sección se almacenarán en recipientes claramente marcados "no comestible".

K. El manejo de ciertos productos condenados a usarse para otros propósitos que no sean consumo humano. Las carcasas condenadas de animales afectados con una o más de las siguientes condiciones: anasarca, carcinoma epidermoide ocular (después de haberse removido el tejido neoplástico), enflaquecimiento, miositis eosinofílica, inmadurez, magulladuras y lesiones supurantes, y sarcosporidiosis, pueden ser sacados de un establecimiento oficial solamente para ser usados para propósitos que no sean los de consumo humano y sólo si el permiso ha sido otorgado por el oficial a cargo. Esta disposición es además aplicable a los fetos y a las partes de los animales, tales como la panza y las ubres cuando no se han manejado en la forma requerida en este Reglamento para productos para el consumo humano; siempre y cuando tales partes no hubiesen sido condenadas por otras razones patológicas. Tal permiso podrá darse solamente si todas las partes a usarse se manejan inmediatamente, están debidamente cortadas y adecuadamente identificadas como los exige el Artículo XXV de este Reglamento. El corte, identificación y empaque de este producto debe ser realizado en un área de productos no comestibles bajo la supervisión de un inspector. Las facilidades deben ser adecuadas de manera que las carcasas o partes de ellas salvadas bajo esta disposición no estén contaminadas con pus, estiércol o material tóxico, séptico o sustancias similares. Estas operaciones no deben causar condiciones

insanitarias dentro del establecimiento.

ARTICULO XVI - DISPOSICION DE LAS CARCASAS Y PARTES DE ELLAS APROBADAS PARA SER COCIDAS, CONVERTIRLAS EN MANTECA DERRETIDA, GRASA DE CERDO DERRETIDA O SEBO.

A. Las carcasas y partes de carcasas aprobadas para ser cocidas pueden ser convertidas en manteca, en grasa de cerdo o sebo, de acuerdo con el Artículo XXI (TT) del Reglamento, disponiéndose que dicha conversión se hará de la siguiente manera:

1. Cuando se usa equipo cerrado para derretir, un empleado del Programa debe cerrar la abertura inferior del tanque, excepto cuando la línea del respiradero está permanentemente unida a la abertura de la base del tanque; entonces las carcasas o sus partes deberán colocarse en la abertura de carga del tanque en presencia del inspector y luego dicho inspector sellará la abertura superior del tanque. Cuando el producto aprobado para cocción en el tanque no consiste de una carcasa o sus partes primarias completas, los requisitos para sellar el tanque quedan a discreción del oficial a cargo. Estos animales o partes de ellos deben cocerse por un tiempo suficiente para convertirlos eficazmente en manteca, grasa de cerdo o sebo, disponiéndose que todos los productos deben cocerse a una temperatura no menor de 170°F. por un período no menor de 30 minutos..

2. Los establecimientos que no están equipados con el equipo cerrado (tanques o cisternas) para derretir anmimales o partes de ellos aprobados para derretirlos y convertirlos en manteca, grasa de cerdo y sebo, deben usar

para ello una caldera abierta bajo la supervisión directa de un empleado del Programa. Dicho procedimiento se realizará durante las horas laborables y de acuerdo con los requisitos de temperatura y tiempo especificados en el párrafo (1) de esta sección.

B. Carcasas y partes de carcasas pasadas para cocción; utilización como comestible después de cocinarse.

Las carcasas y las partes de carcasas pasadas para cocinarse pueden usarse para la preparación de productos de carne, siempre que toda o parte de dicha carcasa se haya calentado a una temperatura no más baja de 170°F. por un período de no menos de 30 minutos, sea antes de usarse en o durante la preparación de un producto terminado.

C. Disposición de los productos aprobados para cocerse si no son manejados de acuerdo a esta Parte.

Los productos aprobados para cocerse si no son manejados y procesados de acuerdo con las disposiciones del Artículo XVI deben disponerse de acuerdo con el Artículo XV (A) o (C) del Reglamento.

ARTICULO XVII - PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA MARCAR LOS PRODUCTOS Y SUS ENVASES.

A. Autorización requerida para hacer dispositivos, artefactos o aparatos con las marcas oficiales.

1. Ningún manufacturero de marcas, litógrafo u otra persona puede fundir, imprimir, litografiar, hacer que se haga cualquier aparato o dispositivo conteniendo una marca oficial, o simulándolo o imitándolo, sin permiso escrito previo del Administrador o Secretario, según lo dispone el Artículo XVIII del Reglamento.

B. Aprobación requerida para las marcas oficiales.

1. Ningún dispositivo o aparato conteniendo

cualquier marca oficial debe hacerse o hacer que se haga para ser usado en ningún producto hasta que no sea aprobado por el Administrador o Secretario, según lo dispone el Artículo XVIII del Reglamento.

C. Prohibición del uso de marcas oficiales excepto bajo la supervisión de un empleado del Programa. Remoción o eliminación de marcas oficiales cuando sea requerido.

1. Ninguna persona pegará o colocará o hará pegar o colocar la leyenda oficial de inspección o cualquier otra marca oficial sobre un producto o envase, excepto bajo la supervisión de un empleado del Programa o según lo autoriza el Artículo XVIII del Reglamento en relación con la manufactura de envases.

2. Ninguna persona llenará o hará llenar en todo o en parte con ningún producto ningún envase que lleve o intente llevar alguna marca oficial, o alguna abreviación o simulación de una marca oficial, excepto bajo la supervisión de un empleado del Programa.

3. Ningún producto que lleve una marca oficial será envasado, cocinado, curado, ahumado, salado, empacado, derretido o de cualquier otra forma preparado por cualquier persona para propósitos comerciales, a menos que:

   a. dicha preparación se lleve a cabo en un establecimiento oficial;

   b. dicha preparación se haga bajo la inspección del Estado u otra inspección del gobierno y que el producto así preparado se marque indicando ese hecho;

   c. las marcas oficiales sean removidas, desfiguradas, o destruídas en cualquier

otra forma antes o durante tal preparación;

d. la preparación del producto consista solamente en operaciones de cortes hechos en un establecimiento exento de inspección bajo el Artículo III del Reglamento, o requisitos iguales de una Ley del Estado.

D. Artefactos para marcar a ser suplidos por los establecimientos oficiales, o control de éstos.

1. El operador de cada establecimiento oficial debe suplir tales sellos o hierros de marcar con tinta, hierro de marcar con fuego (marca ardiente) y cualesquiera dispositivos para marcar los productos con marcas oficiales, según el Secretario determine sea necesario para marcar productos en dicho establecimiento. La leyenda oficial de inspección en dicho artefacto debe estar hecha según prescrito en el Artículo XIII de este Reglamento.

2. Todo dispositivo o artefacto oficial para marcar productos con la leyenda oficial de inspección o con otras marcas oficiales de inspección, incluyendo sellos de cierre automático ("self-locking seals"), deben ser solamente usadas bajo la supervisión de un empleado del Programa, y cuando no estén en uso, deben guardarse bajo llave en armario o compartimiento con llaves. Las llaves de éstos no deben salir de la posesión o manos del empleado del Programa; o el armario o compartimiento será sellado con un sello oficial del Departamento según lo ordena el Artículo XIII del Reglamento.

E. Los establecimientos oficiales proveerán tinta de

marcar aprobada por el Programa; color.

1. El operador de cada establecimiento oficial proveerá toda tinta para marcar productos con las marcas oficiales en dicho establecimiento. Dicha tinta debe estar hecha con ingredientes inócuos aprobados para este propósito por el Secretario. Deben someterse muestras de tintas al laboratorio del Programa de cuando en cuando, según lo crea necesario el oficial a cargo.

2. Solamente tinta aprobada para este propósito deberá usarse para aplicar sellos de tintas con marcas oficiales a las carcasas de ganado, ovejas, cerdos o cabros y cortes de éstos. Cualquier tinta que contiene violeta F.D. & C. Núm. 1 no será considerada tinta aprobada dentro del significado de este párrafo.

3. La tinta verde no se usará para aplicar marcas a las carcasas de ganado, cabros o cortes frescos derivados de éstos.

4. Con excepción a lo dispuesto en los párrafos 1, 2 y 3 de esta sección, la tinta de marcar de cualquier color aprobada para este propósito por el Secretario en casos específicos, puede ser usada para aplicar los sellos de tinta que tenga la marca oficial a cortes de carne procesados derivados de ganado, ovejas, cerdos y cabros.

5. Solamente la tinta verde aprobada para dicho propósito se usará para aplicar sellos de tinta que lleven la marca oficial a las carcasas y partes de carcasas y cortes de carne procedentes de caballos, mulas y otros equinos.

6. La tinta usada debe asegurar la legibilidad y permanencia de las marcas y el color de la tinta debe proveer un contraste aceptable con el color del producto al que se le ha aplicado.

F. Productos que no deben ser removidos de establecimientos oficiales a menos que estén marcados de acuerdo al Reglamento.

Ninguna persona debe remover o hacer remover de un establecimiento oficial ningún producto al cual el Reglamento requiere que esté marcado si éste no ha sido marcado en forma clara y legible de conformidad con este Reglamento.

G. Las marcas no deben ser falsas ni engañosas; estilo y tamaño de las letras; aprobación requerida.

Ningún sello o cualquier otro dispositivo de marcar debe ser falso o engañoso. Las letras y figuras de las mismas deben estar hechas en tal tipo y estilo que hagan una impresión clara y legible. Toda marca a aplicarse a productos en establecimientos oficiales deben ser previamente aprobados por el Secretario según se dispone en el Artículo XVIII (C) del Reglamento, excepto que las marcas oficiales prescritas por la Reglamentación Federal para clasificación de carnes (7 CFR 53.19) no necesitan ser sometidas al Secretario para su aprobación.

H. Productos inspeccionados no marcados trasladados de un establecimiento oficial a otro, puestos en el comercio.

1. Los productos no marcados que han sido debidamente inspeccionados y aprobados pero que no tienen la inscripción oficial de inspección deben ser transportados para ulterior procesamiento, conforme lo dispone el Artículo

XXV del Reglamento, de un establecimiento oficial a otro establecimiento oficial en un camión vagón de ferrocarril en otro envase cerrado, si dicho vagón, camión o envase ha sido sellado con el sello oficial del Departamento (según lo señala el Artículo XIII de este Reglamento), llevando la leyenda oficial de inspección.

2. Productos que han sido inspeccionados y aprobados pero que no tienen la leyenda oficial de inspección pueden ser trasladados de un establecimiento oficial a otro en envases cerrados que llevan la leyenda oficial de la inspección y toda otra información requerida por esta parte y el Artículo XVIII de este Reglamento; disponiéndose que cuando se saque de este envase, el producto no podrá ser transportado en el comercio a menos que dicha remoción sea hecha bajo la supervisión de un empleado del Programa y el producto sea reinspeccionado por un empleado del Programa y empacado bajo la supervisión de éste en envases que lleven la leyenda oficial de inspección y cualquier otra información requerida por esta parte y el Artículo XVIII del Reglamento y disponiéndose además que productos que no tengan la marca del sello oficial no serán llevados a un establecimiento oficial en un envase abierto.

I. Productos que deben ser marcados con las marcas oficiales.

1. Cada carcasa que ha sido inspeccionada y aprobada en un establecimiento oficial debe ser marcada al tiempo de la inspección con la leyenda oficial de inspección conteniendo el

número del establecimiento oficial.

2. Excepto lo que de otra forma dispone el Artículo XVII (H), cada parte principal de una carcasa y cada hígado, lengua y corazón de res que ha sido inspeccionado y aprobado debe ser marcado con la leyenda oficial de inspección conteniendo el número del establecimiento oficial, antes de que salga del establecimiento donde fue originalmente inspeccionado y aprobado, y cada uno de esos productos inspeccionados y aprobados debe ser marcado con la leyenda oficial de inspección conteniendo el número del establecimiento oficial donde fue finalmente preparado. Se colocarán marcas de inspección adicionales a los productos según sea necesario para cumplir con las condiciones locales. Las partes primarias o principales de una carcasa son los cortes al por mayor según se acostumbra distribuir a los detallistas. La masa redonda, el flanco, el lomo, las costillas, el pecho delgado, el pecho y pierna, son las partes pincipales de las carcasas de reses. Las partes principales de las terneras, ovejas y cabras son las patas, el flanco, las costillas, el pecho y la espalda. El pernil, vientre (barriga), lomillo, la espalda y quijada (mandíbula) son las partes principales del cerdo. Las partes principales de los caballos son la masa redonda, el flanco, el lomo, las costillas, el pecho delgado, pecho y muslo, y las piernas.

3. El hígado de res deberá ser marcado con la leyenda oficial de inspección conteniendo el número del establecimiento oficial donde fue sacrificado el animal, en la superficie con-

vexa de la parte más gruesa del órgano.

4. Las partes de carcasas inspeccionadas y aprobadas que no estén marcadas con la leyenda oficial de inspección bajo esta sección no podrán entrar a ningún establecimiento oficial ni podrán ser vendidas, ni transportadas ni ofrecidas en venta ni para transportar en el comercio, excepto como lo dispone el Artículo XVII (H).

J. Marcado de los productos de carne con la leyenda oficial de inspección y la lista o formulación de los ingredientes.

1. Los embutidos, chorizos, longanizas y otros productos en envolturas y cadenas de las variedades corrientes en eslabón o mayor tamaño inspeccionados y aprobados, deben marcarse con la leyenda oficial de inspección y una lista de los ingredientes de acuerdo con el Artículo XVIII del Reglamento. Las marcas oficiales requeridas por esta sección deben ponerse cerca del final de la envoltura del embutido (chorizo, longaniza, etc.), cuando el producto es de un tamaño mayor que el que se acostumbra vender intacto al detal.

2. Los embutidos inspeccionados y aprobados en envolturas o en cadenas de las variedades menores, deben llevar por cada kilogramo (2.2 libras) del producto una o más inscripciones oficiales de inspección y una o más listas de ingredientes, de acuerdo con el Artículo XVIII del Reglamento, excepto donde tales productos salgan del establecimiento oficial completamente envueltos en envases inmediatos, debidamente rotulados, con una capacidad de 5 kilogramos (11.025 libras); cuando se envían

a otro establecimiento oficial para ulterior proceso o a una agencia gubernamental, solamente necesitan la leyenda oficial de inspección y lista de ingredientes en 2 lugares en el contenido del envase. Cuando estos productos son enviados a otro establecimiento oficial para procesamiento posterior, el oficial a cargo en el punto de origen debe identificar el embarque al oficial a cargo de recibirlo en el establecimiento destinado por medio del formulario oficial.

3. La lista de ingredientes debe aplicarse por medio de un sello, impreso, etiqueta, banda de papel, o mediante otros medios aprobados por el Secretario en determinados casos específicos.

4. Todos los productos curados deben marcarse con la lista de ingredientes de acuerdo al Artículo XVIII del Reglamento.

K. Marcas especiales para determinados productos de carne.

1. Productos de carne preparados en envolturas o en cadenas (sean o no subdivididos después), que no sean embutidos, que posean las características de o parezcan embutidos, deben llevar en cada eslabón o pedazo la palabra "imitación" en forma prominente, disponiéndose que los siguientes no necesitan marcarse en dicha forma si llevan en cada eslabón o pedazo el nombre del producto de acuerdo al Artículo XVIII (B) del Reglamento. Productos como "coppa", "capocollos", "lachschicken", tocineta, lomillo de cerdo, pernil delantero de cerdo y otros cortes de carne similares que son preparados sin substancias añadidas y

otra cosa que no sea materiales para curar o condimentos, rollos de carne "buckwurst" y otros productos similares que no contienen cereales o vegetales, queso de cerdo, escabeche (sauce), sulce, "scrapple", morcillas, chorizo o embutido de hígado y otros productos como postas ("loaves"), chili con carne y productos de carne y queso cuando son preparados con suficiente queso para darle caracterísiticas definidas al producto terminado. Se dispone además que las imitaciones de embutidos empacados en envases debidamente rotulados con una capacidad de 3 libras o menos y de una clase usualmente vendida al detal en el paquete intacto no necesita tener la palabra "imitación" en cada eslabón o pedazo si no se le ha aplicado ninguna otra marca o sello directamente al producto.

2. Cuando se le añade a los embutidos en su envoltura o en eslabones algún almidón vegetal, harina de vegetal feculosa, harina de soya, proteína de soya aislada, leche en polvo descremada o leche en polvo desnatada reducida en calcio, dentro de los límites establecidos en el Artículo XXI del Reglamento, los productos deben marcarse con el nombre de cada ingrediente añadido, como por ejemplo, "cereal añadido", "harina de papas añadida", "harina de soya añadida", "cereal y harina de papas añadida", "proteína de soya añadida", "leche descremada en polvo añadida", "leche desnatada en polvo reducida en calcio añadida", o "cereal y leche descremada en polvo añadida", según sea el caso.

3. Cuando el producto se hace en embutidos o en-

volturas a las cuales se les añade posteriormente color artificial, según lo permiten los Artículos XIX y XX del Reglamento:

a. El producto debe ser marcado en forma conspicua y legible estampando o sellando en la envoltura las palabras "coloreado artificialmente";

b. Si una envoltura se remueve de un producto en un establecimiento oficial y hay evidencia de color artificial en la superficie del producto, el producto al cual se le ha removido la envoltura debe marcarse estampándole directamente las palabras "coloreado artificialmente";

c. La envoltura (casing) que contiene el producto no tiene que marcarse indicando que tiene color artificial si ha sido coloreado antes de su uso como una cubierta para el producto y el color artificial es de una clase y se aplica de tal forma que no es transferible al producto y no debe ser engañoso ni falaz en ningún respecto.

4. Cuando un sabor ahumado artificial ya aprobado o un sabor ahumado ya aprobado se le añade a la fórmula de cualquier producto de carne, según lo permiten los Artículos XIX y XX de este Reglamento, el producto debe ser marcado en forma legible y conspicua con las palabras "Sabor Ahumado Artificial Añadido" o "Sabor Ahumado Añadido", según aplique el caso.

5. Sujeto a las disposiciones del párrafo 1 de esta sección, en el caso de embutidos de las variedades pequeñas, las marcas prescritas en esta sección pueden ser limitadas a los esla-

bones del embutido llevando la leyenda oficial de inspección, y tales marcas no serán requeridas si los embutidos son empacados en envases, adecuadamente marcados con una capacidad de 3 libras o menos y de una clase que usualmente se vende intacto (sin abrir) al detal. Además, toda otra marca requerida por esta sección (excepto aquellas requeridas por el párrafo 1 de esta sección) pueden omitirse de las envolturas de embutidos y de otros productos de carne procesados en envases de metal sellados y debidamente marcados de acuerdo con los requisitos del Artículo XVIII del Reglamento.

6. Cuando se le añade a cualquier producto de carne un antioxidante aprobado, según lo permiten los Artículos XIX, XX y XXI de este Reglamento, los productos deben ser marcados en forma legible y conspicua en una forma aprobada, identificando el antioxidante específico usado por su nombre común o abreviación aprobada, indicando además, el propósito por el cual se le añadió al producto, como por ejemplo, "Se le ha añadido BHA, BHT y de propilo (propylgallate) para ayudar a proteger y conservar el sabor".

7. Los embutidos de las variedades secas tratados con sorbato de potasio o propylparaben (propyl-p hyudroxybensoate) según lo permiten los Artículos XIX y XX del Reglamento deben marcarse de acuerdo con lo establecido en el Artículo XVIII (H) (2) del Reglamento.

L. Marcas para carcasas de caballo y partes de éstas.

1. Toda carcasa de caballo inspeccionada y aprobada y partes de ésta preparadas en un esta-

blecimiento debe marcarse conspicuamente al tiempo de la inspección con la leyenda oficial de inspección, según lo dispone el Artículo XIII (C) del Reglamento y con cualquier otra información requerida por esta parte para marcar los productos.

2. Toda carcasa de caballo y su carne y partes de ésta, deben marcarse señalando la clase de animal del cual se derivan antes de que los productos sean vendidos, transportados, ofrecidos para la venta o transportación o recibido para ser puesto en el comercio.

M. Rotulación de los envases exteriores.

1. A excepción de lo dispuesto en el Artículo XXV del Reglamento, cuando un producto inspeccionado y aprobado para el comercio doméstico se transporta desde un establecimiento oficial, el envase exterior debe llevar una leyenda oficial de inspección según se prescribe en el Artículo XIII del Reglamento.

2. Cuando cualquier producto preparado en un establecimiento oficial para el comercio doméstico ha sido inspeccionado y aprobado y se envuelve en un pedazo de tela u otra envoltura, dicha envoltura debe llevar la leyenda oficial de inspección y el número del establecimiento oficial puesto con un sello de goma aprobado de dos pulgadas y media de ancho, según lo prescribe el Artículo XIII del Reglamento; disponiéndose que el sello de goma puede omitirse si la leyenda oficial de inspección y el número del establecimiento oficial en el producto en sí, están claramente legibles a través de la envoltura, o dicha envoltura está rotulada de acuerdo con lo

establecido en el Artículo XVIII de este Reglamento; disponiéndose además, que las envolturas simples sin impresión alguna, tales como telas cásticas ("stockinettes"), estopilla, papel y bolsas de papel plegables para usarse en productos debidamente marcados, con el único propósito de proteger el producto contra el sucio o resecamiento excesivo durante la transportación o almacenaje, no necesitan llevar leyenda oficial de inspección.

3. El envase exterior del producto que se va a exportar debe ser marcado de acuerdo con el Artículo XXIV del Reglamento, así como lo establecido en esta parte.

4. Los barriles blandos que se usan como envases exteriores para productos deben tener una cubierta de tela o de papel que lleve la leyenda oficial de inspección conteniendo el número del establecimiento oficial. Al momento de remover la cubierta, la leyenda oficial de inspecciíón debe ser destruída.

5. El envase exterior de cualquier producto ya inspeccionado y aprobado para cocción, la carne de cerdo que ha sido refrigerada según lo dispone el Artículo XIX (I) (3) de este Reglamento, y la carne de res que ha sido inspeccionada y aprobada para refrigeración, deben llevar las marcas y etiquetas que señala el Artículo XXV (F) (2) de este Reglamento.

6. Los envases exteriores de glándulas y órganos que no se usan para consumo humano, como aquellos señalados por el Artículo XXV (P) del Reglamento, deben maracarse claramente con la frase "Para propósitos farmacéuticos", o "Para propósitos organoterapéuticos", o "Para propó-

sitos técnicos", según sea el caso, sin referencia de la inspección y no necesitan llevar otras marcas que de otra manera se requieren bajo las reglas de este Reglamento.

7. Estarcidos, troqueles de cajas, etiquetas y sellos de marcar pueden usarse en los envases de transporte de productos debidamente marcados y en envases inmediatos de productos debidamente marcados, tales como barriles, drones, tambores, cajas, cestos, envases grandes de tabla de fibra (fiberboard) sin aprobación, según lo dispone el Artículo XVIII (C) del Reglamento; disponiéndose que dichos estarcidos, troqueles de cajas, etiquetas y sellos de marcar no sean falsos ni engañosos y hayan sido aprobados por el Oficial a Cargo. La leyenda oficial de inspección a usarse en tales marcas deben estar aprobadas por el Secretario, según lo dispone el Artículo XVIII del Reglamento.

8. El envase exterior de los hígados preparados según lo describe el Artículo XV (J) deben estar marcados de acuerdo con lo establecido en esa Sección del Reglamento.

   a. Los envases exteriores de cualquier producto equino deben marcarse indicando la clase de animal del que se deriva cuando dicho producto va a ser vendido, transportado, ofrecido para la venta, o recibido para transportación comercial.

N. Rotulación de automóviles, camiones u otros vehículos cerrados usados en la transportación de productos comestibles.

1. Cada automóvil-tanque o camión-tanque que cargue productos inspeccionados y aprobados

de un establecimiento oficial deben llevar un sello que contenga el nombre del producto de acuerdo con el Artículo XVIII (B) de este Reglamento, la leyenda oficial de inspección conteniendo el número del establecimiento oficial y las palabras "fechas de carga", seguido por un espacio adecuado en el cual el inspector estampará la fecha en que el automóvil o camión-tanque se carga. El sello se colocará en un sitio conspicuo o visible y debe ser impreso en un material resistente y fijado de tal forma que imposibilite que se desprenda o se desfigure al recibir los efectos del tiempo. Antes de que el camión o carro-tanque salga del sitio donde ha sido descargado, el porteador o conductor del mismo debe remover o destruir dicho sello.

O. Marcando recipientes exteriores de grasa no comestible, etc.

Recipientes exteriores de grasa no comestible, sebo no comestible u otra grasa animal no comestible, o una mezcla de cualesquiera dichos artículos los que resulten de operaciones en cualquier establecimiento oficial, serán marcados conspicuamente con la palabra "no comestible" antes de removerse del punto en que se llenan. Recipientes, como tercerolas, barriles y medios barriles tendrán ambos extremos pintados en blanco con pintura duradera, si es necesario, para proveer un trasfondo de contraste.

P. Productos preparados a la orden deberán ser marcados "No es para la venta".

Las carcasas y partes de éstas que son preparadas a la orden bajo el Artículo IV de este Reglamento, deben ser marcadas cuando se preparan con la frase

"No es para la venta" en letras de por lo menos 3/8 de pulgada de alto excepto que dichos productos no necesitan ser marcados así si están en envases inmediatos, debidamente rotulados de acuerdo con las reglas en el Artículo XVIII (O) del Reglamento. La tinta a usarse para marcar estos productos debe llenar los requisitos del Artículo XVII (E).

ARTICULO XVIII - ROTULACION, DISPOSITIVOS PARA MARCAR Y ENVASES

A. Rotulación requerida; supervisión por un empleado del Programa.

1. Cuando en un establecimiento oficial cualquier producto inspeccionado y aprobado sea puesto en un envase o cubierta constituyendo éste un envase inmediato, se le debe pegar a dicho envase un rótulo según se describe en el Artículo XVIII (B), excepto que lo siguiente no necesita llevar dicho rótulo:

a. Las envolturas de carcasas aderezadas y cortes primarios en estado no procesado que llevan la leyenda oficial de inspección si dicha envoltura es solo para proteger el producto de que se ensucie o se reseque excesivamente durante su transporte o almacenaje y la envoltura no tiene ninguna otra información que el nombre de fábrica de la compañía, marca registrada, número de clave y no incluya ninguna información requerida por el Artículo XVIII (B).

b. Las cubiertas incoloras transparentes, tales como el celofán que no lleva nada escrito, impreso o grabado y que incluyen cualquier producto ya empacado o no empacado que llevan todas las marcas

requeridas por el Artículo XVII de este Reglamento y que son claramente legibles a través de tales cubiertas.

c. Las envolturas ("casings") transparentes, artificiales o de origen animal que solamente llevan las marcas requeridas por el Artículo XVII del Reglamento.

d. Las telas plásticas ("stockinettes") usadas como "dispositivos de operación" como las usadas para curar carnes en preparación para el ahumado ya sea que estás telas plásticas sean o no removidas después de completar las operaciones para las cuales fueron aplicadas.

e. Los envases tales como las bolsas para hervir, bandejas para comidas congeladas y cazuelas para pasteles ("pie pans") que no llevan más información que el nombre de fábrica de la compañía, marca registrada, número de clave, direcciones para preparar y servir, y que sean de de tamaño para la venta al consumidor y lleven rotulación según descrito en el Artículo XVIII (B).

f. Los envases de productos aprobados para cocinar o refrigerar que se transportan desde un establecimiento oficial bajo el Artículo XII (A) del Reglamento.

2. Carpetas y otras cubiertas similares hechas de papel o un material similar y que cubran totalmente o no el producto y que llevan algo escrito, pintado o en gráfica, deben llevar todas las características requeridas para un rótulo de envase inmediato.

3. Ninguna cubierta u otro envase que lleve o

intente llevar un rótulo debe llenarse, en todo o en parte, excepto con producto que ha sido inspeccionado y aprobado cumpliendo con los requisitos en este Reglamento, que no se haya adulterado y esté estrictamente de acuerdo con lo que se indica en la rotulación. Ninguno de dichos envases debe llenarse, en todo o en parte, y ninguna rotulación debe fijarse a éstos excepto bajo la supervisión de un empleado del Programa.

B. Rótulos, marbetes y etiquetas:

1. Un rótulo dentro de la definición de esta parte significará una exposición o despliegue de cualquier impreso, litografía, relieve, grabado, etiqueta engomada, sello u otro material escrito, impreso o grabado sobre el envase inmediato de cualquier produto (sin incluir los forros de los paquetes).

2. Cualquier palabra, declaración u otra información que esta Parte requiere que aparezca en el rótulo, debe estar en un sitio prominente y en forma tan visible (en comparación con otras palabras, declaraciones, diseños o dispositivos en la etiqueta) y en tales términos que se preste a ser leída y entendida por el individuo ordinario o de mentalidad promedio bajo condiciones normales de compra y venta. Para llenar estos requisitos, dicha información debe aparecer en la cara o parte principal de la etiqueta o rótulo, a menos que se permita de otra forma en esta Parte. Excepto según lo dispone el Artículo XVIII (G), todas las palabras, las declaraciones y otra información requerida por bajo la autoridad del Reglamento que aparezca

en la etiqueta o la rotulación, aparecerá en la misma en inglés; disponiéndose, sin embargo, que en el caso de productos distribuídos sólo en Puerto Rico, el español se puede sustituir por el inglés en todos los impresos excepto las leyendas de inspección de USDA.

3. Los rótulos de todos los productos deben enseñar la siguiente información en la cara principal de la etiqueta (excepto como de otra forma se permita en esta Parte) de acuerdo con los requisitos de esta Parte o, si es aplicable, el Artículo XXI de este Reglamento:

   a. El nombre de un producto que pretenda ser o sea representado como un producto para el cual se prescriba o señale en el Artículo XXI del Reglamento una definición y un patrón de identidad o de composición, será el nombre del alimento especificado en el patrón, y en el caso de cualquier otro producto, será el nombre usual o corriente del alimento, si hay alguno, y si no hay ninguno, se le dará una denominación descriptiva veraz, según lo prescribe el párrafo (5) de esta sección;

   b. Si el producto se fabrica de dos o más ingredientes, la palabra "ingredientes", seguida de una lista de los ingredientes según se señala en el párrafo (6) de esta sección;

   c. El nombre y el sitio del negocio del manufacturero, empacador o distribuidor para quien el producto fue preparado según prescrito en el párrafo (7) de

esta sección;

d. Una declaración exacta a la cantidad neta del contenido, según se prescribe en el párrafo (8) de esta sección;

e. La leyenda de inspección y el número del establecimiento oficial en la forma requerida en el Artículo XIII de este Reglamento, excepto como está de otra manera dispuesto en el párrafo (g) de esta sección;

f. Cualquier otra información requerida por las reglas establecidas en esta Parte o en el Artículo XXI del Reglamento.

4. La cara principal de exhibición del rótulo o etiqueta será la parte del rótulo más exhibida, presentada, o examinada en las condiciones acostumbradas de exhibición para la venta. Cuando los paquetes llevan caras prinicipales de exhibición alternadas, la información que se requiere poner en la cara principal de exhibición del rótulo será duplicada en cada cara principal de exhibición del paquete. La cara principal de exhibición de la etiqueta debe ser lo suficientemente grande para acomodar toda la información requerida a un rótulo por esta parte del Artículo XXI de este Reglamento y debe ponerse con claridad y conspicuamente y sin oscurecer o esconder tal información por diseños, viñetas (adornos) o aglomeración. Al determinar el área de la cara principal de exhibición, excluya la tapa, el fondo, las pestañas en la tapa y el fondo de las latas, y los hombros y cuellos de las botellas o tarros. La cara principal de exhibición será:

a. En el caso de un paquete rectangular, un lado entero, el área del cual es por lo menos el producto de la multiplicación del alto por el ancho de dicho lado;

b. En el caso de un envase cilíndrico, o casi cilíndrico:

(1) Un área que sea el 40% del producto del alto del envase multiplicado por la circumferencia del mismo;

(2) Un panel, el ancho del cual sea una tercera parte de la circumferencia y la altura del cual sea igual que la altura del envase; disponiéndose, sin embargo, que si inmediatamente a la derecha o a la izquierda de dicho panel principal de exhibición hay un panel que tenga un ancho no mayor del 20% de la circumferencia y una altura del alto del envase, y que esté reservada para la información prescrita en los subpárrafos (3), (a), (b) y (c), tal panel será conocido como el "panel del 20%", y tal información puede desplegarse en dicho panel en vez de desplegarlo en el panel principal de exhibición;

c. En el caso de un envase de cualquier otra forma, 40% de la superficie del envase.

5. Cualquier designación descriptiva que se use como nombre de un producto que no tiene nombre común o usual debe clara y completamente identificar el producto. Los productos que han sido preparados por medio del salado, ahumado, secado, cocinado, molido o picado de otra forma debe describirse así en la etique-

ta, a menos que el nombre del producto, implique, o la forma de empacar demuestre, que el producto fue sometido a tal preparación. Los términos absolutos "carne", "subproducto de carne", "producto alimenticio de carne" y términos comunes a la industria de la carne pero no comunes al consumidor, tales como "picnic", "butt", "cala", "square", "loaf", "spread", "delight", "roll", "plate", "luncheon", y "daisy" no deben usarse como nombres de productos, a menos que si se usa uno de ellos el mismo vaya acompañado de términos descriptivos del producto o con una lista de ingredientes, según el Secretario lo crea necesario, tomando cada caso en particular para así asegurarse que la etiqueta no es falsa ni engañosa.

6. La lista de ingredientes debe incluir el nombre común o usual de los ingredientes dispuestos en orden descendente de predominio, excepto que se disponga otra cosa en este párrafo.

   a. El término condimento ("flavoring") puede usarse para designar aceites esenciales, especias naturales, oleorresinas y otros extractos de especia natural. El término "especia" puede ser usado para indicar las especias naturales sin nombrar cada una de ellas.

   b. El término "sirope o jarabe de maíz" puede ser usado para designar el sirope de maíz o los sólidos de sirope de maíz.

   c. El término "grasas vegetales y animales" o "grasas animales y vegetales" puede usarse para indicar los ingredientes de

las mezclas de esas grasas comestibles en productos designados "compuestos" o "shortening". Según se usa aquí, "grasas animales" significa grasa o manteca derivada de ganado, ovejas, cerdos o cabros debidamente inspeccionados y aprobados.

d. Cuando un producto está cubierto con grasa de cerdo, gelatina o cualquier otra sustancia aprobada y aparece contiguo al nombre del producto una declaración específica de esa cubierta, la declaración de ingredientes de ese producto no tiene que hacer referencia a los ingredientes de esa cubierta.

e. Cuando dos ingredientes de carnes componen por lo menos el 70% de la carne y subproductos derivados de carnes de los ingredientes de una fórmula y cuando ninguno de los dos ingredientes de carnes es menos del 30% por peso del total de la carne y subproductos derivados de la carne usados, tales ingredientes se pueden intercambiar en la fórmula sin hacer un cambio en la declaración de ingredientes en la rotulación; disponiéndose que la palabra "y" se usará en vez de una coma entre la declaración de tales ingredientes de carne en la lista de ingredientes.

f. En envases de comida congelada, pizzas, platos principales ("entrees"), y otros productos similares empacados en envases de cartón, la declaración de ingredientes debe aparecer en la parte superior

del frente; disponiéndose que la frase "vea ingredientes", seguido de inmediato de una flecha, aparecerá en el panel principal de exhibición inmediatamente encima de la declaración de los ingredientes sin ningún impreso o dibujo entre ellos.

g. La declaración de ingredientes puede ponerse en el panel del 20% adyacente al panel principal de exhibición reservado para información requerida en el caso de envases clíndricos o casi cilíndricos.

7. Identificación de manufacturero, empacador, distribuidor, etc.

a. El nombre de la persóna que preparó el producto o el nombre del operador del establecimiento oficial donde el producto se preparó por una subsidiaria o un arrendatario del establecimiento puede aparecer en la etiqueta como el nombre del manufacturero o empacador sin ningún otro requisito. De otra manera, el nombre del distribuidor del producto debe señalarse con la frase "preparado para" o "distribuído por". La dirección del negocio del manufacturero, empacador o distribuidor deberá aparecer en la etiqueta indicando la ciudad, estado y número de zonificacion postal cuando dicho negocio está en la guía telefónica o directorio de la cuidad. Si no está en la guía o el directorio, la dirección del negocio debe aparecer, indicando la dirección en la calle, ciudad, estado y número de zonificación postal.

b. El nombre y dirección del negocio del manufacturero, empacador o distribuidor deberá aparecer:

(1) en el panel o cara principal de exhibición;

(2) en la parte superior del frente de los envases de cartón de comida congelada;

(3) en el 20% del panel y adyacente al panel principal de exhibición reservado para información que se requiere en el caso de envases cilíndricos o casi cilíndricos.

8. La declaración de la cantidad neta del contenido debe aparecer:

a. En el panel principal de exhibición de la etiqueta de todos los envases a ser vendidos intactos en el comercio al detal con diseño o tipo conspicuo y fácilmente legible y que resulte y se distinga de toda otra materia en el envase o paquete y deben declararse de acuerdo a los requisitos establecidos en los subpárrafos (b) al (j) de este párrafo.

b. La declaración según aparece en la etiqueta (rótulo) no debe ser falsa ni engañosa y debe ser una declaración exacta de la cantidad del contenido excluyendo las envolturas y sustancias de empacar. Las variaciones razonables en peso causadas por la pérdida o ganancia de humedad durante el curso de buenas prácticas de distribución o por desviaciones inevitables en buenas practicas manufactureras. Las variaciones de

la cantidad indicada del contenido no deben ser irrazonablemente grandes.

c. La declaración debe aparecer en el panel principal de exhibición dentro del 30% de área inferior del panel en líneas generalmente paralelas a la base; disponiéndose que en los paquetes que tienen un panel principal de exhibición de 5 pulgadas cuadradas o menos, los requisitos para colocarlos dentro del 30% del área inferior del panel de la etiqueta (rótulo) no aplicará cuando la declaración llena los demás requisitos de este párrafo. En cualquier caso, la declaración debe aparecer en más de una línea. El término "peso neto" debe usarse cuando la cantidad del contenido neto se establece en términos de peso y el término "contenido neto" o "contenido" cuando se establece la cantidad neta del contenido en términos de medida fluída.

d. A excepción de lo que se dispone en el Artículo XVIII (G), la declaración debe expresarse en términos de peso "avoirdupois" o medida líquida. Donde la costumbre general del uso del consumidor no indique otra cosa, la declaración debe ser en términos de medida líquida si el producto es líquido o en términos de peso si el producto es sólido, semi-sólido o viscoso o una mezcla de sólido y líquido. Por ejemplo, la declaración de 3/4 de libra de "avordupois" debe ser expresada como "peso neto 12 onzas", a excepción de lo dispuesto en el sub-

párrafo (e) de este párrafo para peso al azar por paquete; la declaración de una libra y media de peso "avordupois" debe indicarse como "24 onzas peso neto (1 lb., 8 oz.)", "24 onzas peso neto (1 1/2 lb.)" ó "24 onzas peso neto (1.5 lbs.)".

e. En paquetes que contienen una libra o una pinta y menos de cuatro libras o un galón, la declaración debe expresarse en forma dual, esto es, en onzas (inmediatamente en paréntesis) en libras, con el sobrante en términos de onzas o fracción decimal de libra o en el caso de medida líquida, en la unidad entera mayor con el sobrante en términos de onzas fluídas o fracción decimal de la pinta o cuartillo, excepto que en el peso al azar de los paquetes, el peso debe expresarse en términos de libras y fracciones decimales de libra llevándolo a no más de dos sitios decimales para paquetes que excedan de una libra y para paquetes que no excedan de una libra la declaración puede estar en fracciones decimales de libra en vez de expresarse en onzas.

f. La declaración debe estar en letra y número de tamaño establecido en relación al área del panel principal de exhibición del paquete y será uniforme para todos los paquetes que sustancialmente son del mismo tamaño de conformidad con las siguientes especificaciones:

(1) No menos de 1/16 de pulgada de altura en los paquetes en los que el panel

principal de exhibición tengan un área de 5 pulgadas cuadradas o menos;

(2) No menos de 1/8 de pulgada de altura en los paquetes en que el panel principal de exhibición tenga un área de más de cinco pero no más de 25 pulgadas cuadradas;

(3) No menos de 3/16 de pulgada de altura en los paquetes en que el panel principal de exhibición tenga un área de más de 25 pulgadas pero no más de 100 pulgadas cuadradas;

(4) No menos de 1/4 de pulgada de altura en los paquetes en que el panel principal de exhibición tenga un área de más de 100 pero no más de 400 pulgadas cuadradas;

(5) No menos de 1/2 pulgada de altura en los paquetes en que el panel principal de exhibición tenga un área de más de 400 pulgadas pulgadas cuadradas.

g. La proporción de la altura al ancho de las letras y números no debe exceder una diferencia de 3 unidades a una (no más de 3 veces de alto como es de ancho). La altura se relaciona a las letras mayúsculas. Cuando se usan letras mayúsculas y minúsculas simultáneamente, es la letra "o" o su equivalente la que debe tener las normas mínimas. Cuando se usan fracciones, cada componente numérico debe llenar los requisitos de la mitad de la altura que requieren las normas.

h. La declaración debe aparecer como una

nota o detalle distinto en el panel principal de demostración o exhibición y debe estar separada por un espacio de por lo menos igual a la altura de las letras usadas en la declaración de otra información impresa en la etiqueta que aparezca sobre o debajo de la declaración y por un espacio de por lo menos igual a dos veces el ancho de la letra "N" del estilo de tipo usado en la declaración de la cantidad del contenido de otra información impresa de la etiqueta que aparezca a la izquierda o derecha de la declaración. No debe incluir ningún término cualificando una unidad de peso de medida o de contaje, tal como "cuarto de galón gigante" ("jumbo quart"), "galón completo" ("full gallon"), cuartillo gigante ("giant quart"), "cuándo se empacó", "mínimo" o palabras de similar sentido.

i. Por la presente se establecen las siguientes excepciones a los requisitos contenidos en este párrafo:

(1) Paquetes envueltos y rotulados individualmente de menos de 1/2 onza de peso neto que se encuentran en un envase de transporte no necesitan llevar una declaración de la cantidad neta de los contenidos como se especifica en este párrafo cuando la declaración de la cantidad neta de los contenidos en el envase de transporte satisface los requisitos de este párrafo;

(2) Paquetes de peso al azar de tamaño

para el consumidor que lleven etiquetas declarando el peso neto, precio por libra y precio total, estarán exentos de los requisitos de la doble declaración de tamaño del tipo y de colocación de este párrafo, si se presenta una declaración exacta de peso neto en forma conspicua o en el panel principal de demostración del paquete.

(3) Margarina en paquetes rectangulares de 1 libra (excepto paquetes conteniendo margarina suave o batida o paquetes que contienen más de cuatro barras) estará exenta de los requerimientos de los subpárrafos (8) (c) y (e) de este párrafo relativo a la colocación de la declaración de la cantidad neta de los contenidos dentro del 30% inferior del panel principal de demostración y que la declaración sea expresada tanto en onzas como en libras si la declaración aparece como "1 libra" o "una libra" en una forma conspicua o visible en el panel principal de demostración.

(4) La tocineta rebanada empacada en ristras en paquetes rectangulares conteniendo 8 onzas, 1 libra ó 2 libras, está exenta de los requisitos de los subpárrafos (8) (c) y (e) de este párrafo con relación a la colocación de la declaración de la cantidad neta del contenido dentro del 30% inferior del panel principal de demostración y que la declaración sea expresada tanto en onzas como en libras si la declaración aparece como

"8 oz.", "1/2 libra", "1 libra", "una libra", "2 libras", o "dos libras", según sea el caso, y en forma conspicua en el panel de demostración principal.

j. Las etiquetas para envases que llevan alguna representación con el número de porciones contenidas en el mismo, deberán mostrar, contiguo a tal representación y en el mismo tipo de tamaño usado en la misma, una delcaración de la cantidad neta de cada porción.

k. Como se ha usado en esta sección, un paquete con un peso al azar ("random weight package") es uno perteneciente a un lote, embarque o entrega de paquetes del mismo producto con pesos que varían y sin ningún patrón fijo de peso.

l. En un paquete de unidad múltiple al detal deberá aparecer una declaración de la cantidad neta del contenido en la parte exterior del paquete y deberá incluir el número de unidades individuales, la cantidad de cada unidad individual y, en paréntesis, la cantidad neta total del contenido del paquete de unidad múltiple en términos de peso avoirdupois u onzas fluídas, excepto que tal declaración de la cantidad total no necesita ser seguida de una declaración adicional entre paréntesis, en términos de las unidades completas más grandes y subdivisiones de éstas, como se requiere por el subpárrafo (8) (e) de este párrafo. Para los propósitos de esta sección, paquete de unidad múltiple al de-

tal ("multi-unit retail package") significa un paquete conteniendo dos o más unidades individuales empacadas del mismo producto o mercancía y en la misma cantidad que los paquetes individuales que se intente vender como parte del paquete de la unidad múltiple al detal pero son capaces de ser vendidos individualmente cumpliendo totalmente con todos los requisitos de la reglamentación en esta parte. Los paquetes abiertos de las unidades múltiples al detal que no oculten el número de unidades y la rotulación en los mismos no están sujetos a este párrafo, si la rotulación de cada unidad individual cumple con los requisitos de los subpárrafos (8)(b)(c)(f) y (h) de este párrafo.

m. Cartones de tocineta rebanada empacada en ristras que tengan otro peso que 8 onzas, 1 libra, o 2 libras deben mostrar la declaración de la cantidad neta del contenido con la misma prominencia de los rasgos más conspicuos en la etiqueta y debe estar impresa en un color de tinta que contraste fuertemente con el fondo y tales envases rectangulares de tocineta rebanada están exentos de los requisitos.

9. El número de establecimiento oficial del establecimiento oficial en que el producto fue procesado bajo inspección se colocarán de la siguiente forma:

a. Dentro de la leyenda de inspección oficial en la forma requerida por el Artículo

XIII del Reglamento; o

b. Fuera de la leyenda de inspección oficial en otro lugar del exterior del recipiente o su rotulación, por ejemplo, la tapa de una lata, si se muestra en una forma prominente y legible en un tamaño suficiente para asegurar visibilidad y reconocimiento fácil y acompañado del prefijo "EST"; o

c. Fuera del exterior del recipiente, por ejemplo, sobre una grapa metálica usada para cerrar camisillas o bolsas o en la parte trasera de la etiqueta de papel de un producto enlatado o sobre otro material de empaque o rotulación sobre el recipiente, por ejemplo, sobre cacerolas y bandejas de aluminio colocadas dentro de recipientes, cuando una declaración de su localización se imprime contigua a la leyenda oficial de inspección, como "EST. Núm. en grapa metálica" o "EST. Núm. en Cacerola" si se muestra de forma prominente y legible de tamaño suficiente como para asegurar visibilidad y reconocimiento fácil; o

d. En una etiqueta insertada bajo una cubierta transparente si está claramente visible y legible y acompañado del prefijo "EST".

10. Una etiqueta de cualquier producto dentro de cualquiera de los siguientes párrafos deberá incluir la información requerida por dicho párrafo para tal producto:

a. Una etiqueta para un producto que es una imitación de otro alimento deberá llevar

la palabra "imitación" antes del nombre del alimento imitado y en el mismo tamaño y estilo de letras de ese nombre e inmediatamente la palabra "ingredientes" y los nombres de los ingredientes, ordenados según el predominio de cada uno.

b. Si un producto significa o pretende ser o es representado para cualquier uso dietético especial para humanos, su etiqueta debe llevar una declaración concerniente a sus vitaminas, minerales y otras propiedades dietéticas sobre la cual los reclamos se basan, en todo o en parte, y debe estar de conformidad con los reglamentos (21 CFR Parte 125) establecidos conforme a las secciones 403 y 701 de la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (21 USC 343, 371).

c. Cuando se autoriza añadir un sabor ahumado artificial o sabor ahumado aprobado como ingrediente en la fórmula de un producto alimenticio de carne, como lo permite el Artículo XIX del Reglamento, deberá aparecer en la etiqueta, en letras prominentes y contigua al nombre del producto, una declaración como "Sabor Artificial Ahumado Añadido" o "Sabor Ahumado Añadido", cual sea que aplique, y la declaración de ingredientes deberá identificar cualquier sabor ahumado artificial añadido como ingrediente en la fórmula del producto alimenticio de carne.

d. Cuando se permita añadir cualquier otro sabor artificial a un producto bajo el

Artículo XIX del Reglamento, la declaración de ingredientes deberá identificarlo como "Sabor Artificial".

e. Cuando se añada colorante artificial a grasas comestibles según lo permite el Artículo XIX del Reglamento, tal sustancia deberá ser declarada en forma prominente y contigua al nombre del producto por las palabars "Coloreada artificialmente" o "Colorante Artificial Añadido" o "Con Colorante Artificial Añadido". Cuando se añade un colorante natural como el achiote a grasas comestibles según lo permite el Artículo XIX del Reglamento, dicha sustancia deberá ser declarada en la etiqueta en la misma forma por una frase como "Coloreado con Achiote".

f. Cuando el producto se pone en una envoltura o cubierta (casing) a la que se ha aplicado colorante artificial como lo permite el Artículo XIX del Reglamento, las palabras "Coloreado Artificialmente" deberán aparecer en la etiqueta en forma prominente y contigua al nombre del producto.

g. Si se saca la envoltura o cubierta del producto en un establecimiento oficial y hay evidencia de colorante artificial en la superficie del producto, las palabras "Coloreado Artificialmente" deberán aparecer en la etiqueta en forma prominente y contigua al nombre del producto.

h. Cuando una envoltura o cubierta se colorea con anterioridad a su uso para

cubrir un producto y el color no se transfiere al producto en la envoltura, no se requiere información sobre el color en la etiqueta, pero esta envoltura no debe ser usada si es falsa o engañosa respecto a color, calidad, clase de producto o en otra forma.

i. Un producto que presenta o contiene cualquier otro colorante artificial, según lo permite el Artículo XIX de este Reglamento, deberá llevar una etiqueta señalando este hecho en el envase inmediato y, de no haber envase, en el producto.

j. Cuando se añade un antioxidante a un producto según lo permite el Artículo XIX del Reglamento, deberá aparecer una declaración, en letras prominentes y contiguo al nombre del producto, identificando el antioxidante específico oficialmente aprobado por su nombre común o abreviatura y el propósito para el cual se añadió, como "BHA, BHT y Propylgallate añadido para ayudar a proteger el sabor".

k. Envases de carne empacados en bórax u otro preservativo para la exportación a un país extranjero que permite el uso de dicho preservativo, debería ser marcado al momento de empaque "para exportar", seguido en la siguiente línea por las palabras "empacado en preservativo", o una declaración equivalente aprobada por el Secretario y directamente debajo de ésta aparecerá la palabra "estableci-

miento" o su abreviatura, seguida por el número del establecimiento donde el producto se empacó. La declaración completa debe ser aplicada en un sitio conspicuo y en letras de no menos de 1 pulgada de altura.

l. Envases conteniendo otro producto empacado en, portando o conteniendo cualquier preservativo químico, deberá llevar una etiqueta estableciendo ese hecho.

m. (1) En la etiqueta de cualquier "(Especie Separada Mecánicamente" descrita en el Artículo XXI (C) (1) de este subcapítulo, el nombre de dicho producto será seguido inmediatamente por la frase "para procesarse", a menos que dicho producto tenga un contenido de proteína de no menos de 14 por ciento y un contenido de grasa de no más de 30 por ciento.

(2) Cuando cualquier "(Especie) Separada Mecánicamente" descrita en el Artículo XXI (C) del Reglamento se usa como un ingrediente en la preparación de un producto comestible de carne y dicha (Especie) Separada Mecánicamente contribuye 20 mg o más de calcio a un servicio de dicho producto comestible de carne, la etiqueta de dicho producto comestible de carne declarará el contenido de calcio de dicho producto comestible de carne, determinado y expresado como el porciento de Ración Diaria Recomendada por E.U. (U.S. RDA) en un servicio de

acuerdo con 21 CFR 101.9(b)(1), (c)(7), (i) y (iv), y (e), como parte de cualquier información de nutrición incluída en dicha etiqueta, o si dicho producto comestible de carne no tiene etiqueta de información nutritiva, como parte de una declaración prominente en conjunto inmediato con la lista de ingredientes, como sigue: "Un servicio de ___ contiene ___% de U.S. RDA de calcio", con los blancos llenos, respectivamente, con la cantidad de dicho producto que constituye un servicio y la cantidad de calcio que dispone dicho servicio; **disponiéndose** que el contenido de calcio no se tiene que declarar donde (a) el por ciento de U.S. RDA de calcio a declararse no difiere del por ciento de U.S. RDA que se declararía si el producto comestible de carne contuviera solo ingredientes deshuesados manualmente o (b) el contenido de calcio de un servicio de producto comestible de carne fuese 20 por ciento del U.S. RDA o más si el producto comestible de carne contuviera solo ingredientes deshuesados manualmente.

11. Los productos en paquetes que requieren un manejo especial para mantener su buena condición deberán demostrar en el panel principal de exhibición de la etiqueta la declaración: "Manténgase Refrigerado", "Manténgase Congelado", "Perecedero, Mantengase Bajo Refrigeración" o aquellas declaraciones similares que el Secretario apruebe en casos específicos. Los productos que se distribuyen conge-

lados durante la distribución y que se derriten antes o durante la exhibición de los mismos para la venta al detal, deberán mostrar en el envase la siguiente declaración: "Manténgase Congelado". Los envases de tamaño tipo consumidor para tales productos deberán presentar la declaración "Previamente Congelado Durante el Manejo; para su Protección, Vuélvase a Congelar o Manténgase Refrigerado". Para todos los productos enlatados que son perecederos, la declaración debe aparecer en la parte alta de las cajas en letras de un cuarto de pulgada de alto para envases que tienen un peso neto de 3 libras o menos; para los envases con un peso neto sobre 3 libras, la declaración debe aparecer en letras de por lo menos media pulgada de alto.

C. Aprobación de abreviaturas de marcas de inspección; preparación de los dispositivos de marcar portando la leyenda de inspección sin aprobación anticipada prohibida; salvedad o excepción.

1. El Secretario puede aprobar y autorizar el uso de abreviaturas de marcas de inspección bajo este Reglamento. Tales abreviaturas tendrán la misma fuerza y efecto como las respectivas marcas por las que son autorizadas.

2. Excepto con el propósito de someter una muestra o muestras de la misma al Secretario para su aprobación, ninguna persona tratará de obtener, hará o preparará o inste a obtener, preparar o hacer etiquetas, marcas u otros dispositivos de marcar que lleven la leyenda de inspección o cualesquiera abreviaturas, copia o representación de éstas, para el uso

en cualquier producto sin la autorización escrita del Secretario. Sin embargo, cuando cualquier muestra de etiqueta, marca o cualquier otro dispositivo de marcar es aprobado por el Secretario, nuevos suministros de dichas etiquetas y nuevas marcas y otros dispositivos de marcar de carácter exactamente similar a las muestras aprobadas pueden ser solicitados, hechos o preparados para el uso de acuerdo con este Reglamento, sin la aprobación posterior del Secretario. Las disposiciones de este párrafo aplican solamente a etiquetas, u otros dispositivos de marcar que portan o contienen una leyenda oficial de inspección mostrada en el Artículo XIII (B) y (C) (1) (sólo la leyenda apropiada para productos comestibles de carne de caballo) ó el Artículo XIII (C) (2) (sólo la leyenda apropiada para productos comestibles (no de caballo) de otros equinos),o cualquier abreviatura, copia o representación de la misma.

3. Ningún manufacturero de marca u otra persona fundirá o de otra forma hará, sin un certificado oficial emitido en cuadruplicado por un empleado del Programa, una marca u otro dispositivo de marcar que contenga una leyenda oficial de inspección o simulación de la misma, según se demuestra en el Artículo XIII (B) (C) (1) (sólo la leyenda apropiada para carcasas de caballos y partes de carcasas de caballos), Artículo XIII (C) (2) (sólo la leyenda apropiada para carcasas de otros equinos (no de caballos) y partes de carcasas de otros equinos (no de caballos).

a. El certificado es un formulario de Servicio de Inspección de Seguridad de las Comidas para la firma de un empleado del Programa y el establecimiento oficial que ordena la marca u otro dispositivo de marcar, que lleva un número de serie de certificado y membrete con el sello del Departamento. El certificado autoriza sólo las marcas u otros dispositivos de marcar del tipo y cantidad listados en el certificado.

b. Después de firmar el certificado, el empleado del Programa y el establecimiento mantienen una copia cada uno y las dos copias que quedan se le darán al manufacturero de la marca o el otro dispositivo de marcar.

c. El manufacturero de las marcas u otros dispositivos de marcar grabará o de otra forma marcará cada marca u otro dispositivo de marcar con un número de serie único que le identifica permanentemente. El manufacturero hará lista en cada una de las dos copias del certificado entregado al manufacturero el número de cada marca u otro dispositivo de marcar que autoriza el certificado. El manufacturero retendrá una copia del certificado para el récord del manufacturero y devolverá la copia que queda con las marcas u otros dispositivos de marcar al empleado del Programa cuyo nombre y dirección se da en el certificado como el receptor.

d. Para que dichas marcas u otros disposi-

tivos de marcar tengan números de identificación, dentro de un año después del 24 de junio de 1985, un establecimiento reemplazará cada dicha marca u otro dispositivo de marcar que no tenga un número de identificación o, bajo la dirección del inspector a cargo, marcará dicha marca u otro dispositivo de marcar con un número de identificación permanente.

D. Etiquetas (Rotulación) a ser Aprobadas por el Secretario.

1. Ninguna etiqueta será usada en ningún producto hasta que haya sido aprobada en su forma final por el Secretario. Para la conveniencia del establecimiento, se pueden suministrar diseños o pruebas de nuevos diseños en triplicado para su aprobación a través del Oficial a Cargo del Programa y posponer la preparación de las etiquetas finales hasta que se obtenga la aprobación. Los diseños o pruebas de nuevos diseños es una prueba de imprenta u otra copia que claramente muestra todo el material de rotulación, su tamaño, localización e indica su color final, excepto cuando dicha aprobación puede ser obtenida del inspector a cargo según se especifica en esta sección o donde aprobación genérica se aprueba según lo especifica el Artículo XVIII (E). Cualquier establecimiento que lo desee puede someter cualquier rotulación a la División de Higiene de Alimentos. Todas las etiquetas finales serán sometidas en triplicado a través del Oficial a Cargo del Programa para su aprobación.

2. En el caso de etiquetas litografiadas, imitaciones o copias de papel de estas etiquetas, en lugar de secciones del envase de metal con el sello, serán sometidas para su aprobación. Estas copias de papel no pueden ser en forma de negativos y sí una reproducción completa del sello o etiqueta como aparecerá en el envase, incluyendo cualquier esquema a colores. En el caso de envases de fibra, capas impresas, tales como hojas de papel Kraft, deberá ser suministrada para aprobación en lugar de todo el envase.

3. Inserciones, marbetes, forros, papel engomado y otros patrones conteniendo materia impresa o gráfica para el uso en o para ser puesta en envases y cubiertas de productos, deberán ser sometidas para su aprobación en la misma forma que se provee para las etiquetas en el párrafo (1) de esta Sección, excepto que el Oficial a Cargo puede permitir el uso de tales patrones o dispositivos que no contienen referencia al producto y no demuestren caracterísitcas engañosas.

4. Se puede hacer solicitud, consistente con los requisitos de esta sección, para una aprobación temporera para usar una etiqueta u otra rotulación que pueda, de otra forma, considerarse deficiente en algún particular. Las aprobaciones temporeras pueden otorgarse por la División de Higiene de Alimentos por un período que no excederá de 180 días calendarios. Dicha aprobación puede ser otorgada si (1) la rotulación propuesta no representaría el producto engañosamente; (2) el uso de la rotulación no presentaría ningún problema

potencial de salud, seguridad o dietético al consumidor; (3) denegación de la solicitud crearía gran privación económica; y,
(4) la aprobación temporera no resultaría en una ventaja competitiva injusta. Las aprobaciones temporeras no pueden extenderse a menos que el solicitante demuestre que nuevas circunstancias que llenan los criterios anteriores han surgido desde que se otorgó la aprobación temporera original.

5. El inspector a cargo puede aprobar rotulación en ciertos casos.

   a. A solicitud del establecimiento oficial, el inspector a cargo puede aprobar rotulación listada en el párrafo (5)(c) de esta sección que no se haya sometido a la División de Higiene de Alimentos; **siempre** que la rotulación se usa de tal manera que no sea falsa ni engañosa, y que toda aprobación se emite por escrito como respuesta a una solicitud formal y que copias de la solicitud han sido enviadas por el inspector a cargo para radicar una posible auditoría a la División de Higiene de Alimentos, Secretaría Auxiliar para Salud Ambiental, Departamento de Salud

   b. Denegación de una solicitud de rotulación por el inspector a cargo excluye el uso de rotulación a menos que y hasta que se obtenga autorización bajo el párrafo (1) de esta sección.

   c. El inspector a cargo puede aprobar:
   (1) Rotulación final de rotulación ya aprobada en forma de diseño o prueba de

imprenta por la División de Higiene de Alimentos y si la rotulación final se ha preparado sin modificación o con sólo modificaciones menores según se describe en el párrafo (5)(C)(3) de esta sección o según se describe en el Artículo XIII (E).

(2) Rotulación para productos de un solo ingrediente (como bistec o chuletas de cordero) que no contienen reclamos de calidad (como "blue ribbon" o "choice"), reclamos negativos (como "no se ha añadido azúcar"), reclamos geográficos, reclamos nutricionales, garantías o lenguage foráneo.

(3) Cualquier etiqueta u otra rotulación que ya ha sido aprobada pero contiene una modificación menor o más, según lo dispone este subpárrafo; **disponiéndose** que en la opinión del inspector a cargo, toda la información mandatoria se mantiene suficientemente prominente y la rotulación, según se ha modificado, se usa de forma tal que no es falsa ni engañosa:

(a) Cambios de nombre de marca; **siempre** que no hayan cambios de diseño, el nombre de marca no usa un término que tiene connotaciones de calidad y características de otros productos, el nombre de la marca no tiene significación geográfica y el nombre de marca no afecta el nombre del producto;

(b) Eliminación de la palabra "nuevo" en rotulación de nuevos productos;

(c) Adición, eliminación o cambios en las instrucciones de manejo; **siempre** que el cambio sea consistente con el Artículo XVIII (B) del Reglamento;

(d) Cambios que reflejan un cambio en la cantidad de un ingrediente incluído en la fórmula sin cambiar la orden de su prominencia en la etiqueta; **siempre** que el cambio en la cantidad de ingredientes cumpla con cualesquiera límites mínimos o máximos en el uso de dichos ingredientes prescritos en los Artículos XIX, XX y XXI del Reglamento;

(e) Cambios en el color de la rotulación; **siempre** que el inspector a cargo esté satisfecho que quedan suficiente contraste y legibilidad; o

(f) Un cambio en la ilustración del producto; **siempre** que el cambio no afecte la información mandatoria en la rotulación.

(4) Rotulación para recipientes de carne y productos comestibles de carne vendidos bajo especificaciones de contrato a agencias del Gobierno Federal, cuando dichos productos no se ofrecen para la venta al público en general; **siempre** que las especificaciones de contrato incluyan requisitos específicos con respecto a rotulación y se le han hecho disponibles al inspector encargado;

(5) Etiquetas para receptáculos de transporte que contienen recipientes inmediatos completamente rotulados;

(6) Rotulación para productos que no

están destinados para consumo humano; siempre que cumplan con el Artículo XXV del Reglamento;

(7) Leyendas de inspección de carnes que cumplen con los Artículos XIII y XVII del Reglamento; y

(8) Marcas de tinta para carcasas de carne, y tinta de productos comestibles de carne y marcas de quemar que cumplen con los Artículos XIII y XVII de este Reglamento.

E. Rotulación genérica aprobada.

1. Rotulación que se aprueba genéricamente bajo el párrafo (2) de esta sección se aprueba para usarse sin autorización adicional, provisto que la rotulación muestre toda la información mandatoria en una forma suficientemente prominente y no es de alguna forma falsa o engañosa en algún particular. Cualquier determinación del inspector a cargo de que la rotulación que se está usando de acuerdo con el párrafo (2) de esta sección es falsa o engañosa o que la rotulación alegada por un establecimiento a aprobarse bajo el párrafo (2) de esta sección que el inspector a cargo determina que no se ha aprobado, excluirá el uso de la rotulación y dicha determinación se mantendrá en efecto a menos y hasta que una decisión alternativa se haga por la División de Higiene de Alimentos. Una copia de cualquier rotulación a usarse de acuerdo con el párrafo (2) de esta sección será suplida al inspector a cargo antes de su uso.

2. Rotulación previamente aprobada pero que con-

tiene las siguientes modificaciones, se ha aprobado genéricamente y se puede usar conforme a los requisitos del párrafo (1) de esta sección:

a. Todas las características de la rotulación están proporcionalmente ampliadas o reducidas, **siempre** que todos los requisitos de tamaño mínimo especificados en regulaciones aplicables se cumplen y la rotulación es legible;

b. Hay substitución de abreviaturas como "lb." por libra u "oz." por onza, o la palabra "libra" u "onza" sustituye la abreviatura;

c. Una etiqueta maestra o de suministro ha sido aprobada de la cual el nombre y la dirección del distribuidor han sido omitidos y dicho nombre y dicha dirección se aplican antes de ser usadas (en casos como éste, las palabras "preparado para" o una declaración similar tiene que mostrarse junto con el espacio en blanco reservado para la inserción del nombre y dirección cuando dichas etiquetas se ofrecen para aprobación;

d. Durante épocas feriadas, envolturas u otras cubiertas que llevan diseños florales o de follaje o ilustraciones o conejos, polluelos, fuegos artificiales u otros diseños emblemáticos de los feriados se usan con rotulación aprobada (el uso de dichos diseños no hará necesario la aplicación de rotulación que de otro modo no se requiere;

e. Hay un cambio en el lenguaje o el arre-

glo de direcciones pertenecientes a la apertura de recipientes o el servicio del producto;

f. La adición, eliminación o cambio de un cupón, una declaración de descuento de centavos, instrucciones para cocinar, información de código del empacador del producto, o información de código del producto UPC;

g. Cualquier cambio en el nombre o la dirección del empacador, el manufacturero o el distribuidor que aparece en la línea de firma;

h. Cualquier cambio en el peso neto; provisto que el tamaño de la declaración del peso neto cumpla con el Artículo XVIII (B) del Reglamento;

i. La adición, eliminación o cambio de las sugerencias de receta para el producto;

j. Cualquier cambio de puntuación;

k. Números de establecimientos nuevos asignados o cambiados para un establecimiento en particular para el cual el uso de la etiqueta ha sido aprobado por la División de Higiene de Alimentos o el inspector a cargo asignado a ese establecimiento;

l. La adición o eliminación de información de fechas abiertas; o

m. Un cambio en el tipo de material de empaque en el cual la etiqueta está impresa.

F. Etiquetas aprobadas para ser usadas solamente en productos a las que son aplicables.

Las etiquetas serán usadas solamente en productos

para los que fueron aprobadas, y solamente si han sido aprobadas para tales productos en cumplimento con el Artículo XVIII (C); disponiéndose que los patrones de etiquetas existentes aprobados con anterioridad a la fecha de efectividad de esta sección y la cantidad certificada al Oficial a Cargo como que estaba almacenada en dicha fecha en el establecimiento oficial u otro almacén aprobado puede ser usada hasta que se agote, pero no más tarde de un año después de la fecha de efectividad de esta sección, a menos que dichas etiquetas cumplan con todos los requisitos de esta parte y el Artículo XXI de este Relgamento. El Secretario puede extender el tiempo que crea necesario, siempre que se le presente una buena razón para ello.

G. Productos para el comercio extranjero; impresión de etiquetas en lenguaje extranjero se permite; otras desviaciones.

Las etiquetas que se van a pegar a paquetes de productos para el comercio extranjero pueden ser impresas en lenguaje extranjero y pueden representar la declaración de la cantidad del contenido de acuerdo con la costumbre del país al que se exporta y cualquier otra desviación en la forma de rotulación requerida por esta Parte, pueden ser aprobadas por el Secretario para tal producto en casos específicos; disponiéndose:

1. Que la rotulación propuesta esté de acuerdo con las especificaciones del comprador extranjero;
2. Que no esté en conflicto con las leyes del país a donde se piensa exportar el producto;
3. Que el envase de afuera esté rotulado para demostrar que se intenta exportar; pero si este producto se vende u ofrece a la venta en

el comercio local, todos los requisitos de este Reglamento son aplicables. La leyenda de inspección y el número de establecimiento deberán aparecer en todos los casos en español pero en adición pueden aparecer traducidos literalmente en un lenguaje extranjero.

H. Rotulación falsa o engañosa o prácticas generales; prohibiciones y requisitos específicos para etiquetas y envases.

1. Ningún producto o cualquiera de sus envolturas, empaque u otros envases podrán portar etiqueta o marca falsa o engañosa y otras rotulaciones y ninguna declaración, palabra, imagen, diseño o patrón que comunique o exprese una falsa impresión o que dé alguna falsa indicación de origen o calidad o de otra forma sea falsa o engañosa, podrá aparecer en ninguna marca u otra rotulación. Ningún producto será total o parcialmente envuelto, empacado, o puesto en un envase preparado de forma tal que sea engañoso.

2. Las etiquetas y envases de productos tendrán que cumplir con los siguientes requisitos, según se apliquen:

a. Los términos que tengan significado geográfico con referencia a una localidad diferente a aquella donde se prepara el producto, puede aparecer en la etiqueta solamente cuando está calificado por la palabra "estilo", "tipo", o "marca", según sea el caso, en el mismo estilo y tamaño de letras usado en el término geográfico y acompañado de una declaración calificativa identificando el país, territorio o localidad en que el produc-

to se prepara, usando términos apropiados para efectuar la calificación. Cuando la palabra "estilo" o tipo" se usa, debe haber un producto de estilo o tipo reconocido, identificado y peculiar al área representada por el término geográfico y el producto debe poseer las características de tal estilo o tipo, y la palabra "marca" no debe ser usada en forma tal que sea falsa o engañosa; disponiéndose, que un término geográfico que ha venido a ser de uso general como nombre comercial y que ha sido aprobado por el Secretario como un término genérico, puede ser usado sin las cualificaciones provistas en este párrafo. Los términos "frankfurter", "Vienna", "bologna", "lebanon bologna", "braunschweiger", "thuringer", "genoa", "leona", "berliner", "holstein", "goteborg", "milan", "polish", "italian", y sus modificaciones, según se aplican a embutidos, los términos "brunswick" y "irish" según se aplican a ruisos o estofados y el término "boston" según se aplica a los extremos de la espalda de los cerdos, no necesitan ser acompañados con la palabra "estilo", "tipo" o "marca", o una declaración indicando la localidad en que el producto se prepara.

b. Términos como "finca" ("farm") o "campo" ("country") no serán usados en etiquetas relacionadas con productos, a menos que éstos hayan sido preparados en la finca o en el campo; disponiéndose que, si el

producto se prepara en la misma forma que en la finca o el campo, estos términos, si son calificados con la palabra "estilo" en el mismo tamaño y estilo de letra, pueden ser usados; disponiéndose además, que el término "finca" puede ser usado como parte de la designación de una marca cuando se califique con la palabra "marca" en el mismo tamaño y estilo de la inscripción, y seguido de una declaración identificando la localidad en que el producto se prepara. Los embutidos conteniendo cereal no deben ser rotulados "estilo finca" o "estilo campo", y la manteca que no ha sido derretida en caldera abierta no será designada como "estilo finca" o "estilo campo".

c. Los requisitos de que la etiqueta deberá contener el nombre y sitio de negocio del manufacturero, empacador o distribuidor, no relevará a ningún establecimiento del requisito de que la etiqueta no será engañosa en ningún particular.

d. El término "cordero de primera o tierno" ("Spring lamb") o "cordero tierno genuino" ("genuine spring lamb") se aplica solamente a las carcasas de los corderos tiernos o de la nueva cosecha, sacrificados durante el período que comienza en marzo y termina al cierre de la semana que contiene el primer lunes de octubre.

e. Las cubiertas o envolturas no deben ser de tal color, diseño o clase que puedan ser engañosas con respecto a color,

calidad o clase de productos a los que se aplican. Por ejemplo, las envolturas transparentes o semitransparentes para artículos como la tocineta en rebanadas o carne fresca (sin cocinar) o productos alimenticios de carne, no deben llevar líneas u otros diseños de color rojo y otro color que den una impresión falsa de carne magra al producto. Las envolturas o cubiertas transparentes o semitransparentes usadas en el empaque de embutidos curados, curados y ahumados o curados y cocinados, y productos de carne rebanados, listos para comer, pueden ser teñidos levemente de color o llevar diseños rojos en el 50% de tal envoltura o cubierta; disponiéndose que la porción transparente o semitransparente del panel principal de demostración esté libre de colores y diseños rojos; disponiéndose además, que el panel principal de demostración provea un espacio de por lo menos 20 por ciento de espacio claro sin obstrucción, una sola área, de tal forma que la verdadera naturaleza y color del producto sea visible al consumidor. Las cajas o paquetes de tocineta rebanada que tengan una abertura transparente, deben ser diseñadas para exponer a la vista la superficie cortada de una rebanada representativa. Los paquetes para tocineta rebanada que cumplan con las siguientes especificaciones serán aceptados como cumpliendo con los requisitos de este

Reglamento, disponiéndose que la tocineta incluso esté puesta de tal forma que la superficie cortada de la rebanada representativa pueda ser examinada visualmente.

(1) Para la tocineta rebanada empacada en ristra, la abertura transparente será diseñada para mostrar por lo menos 70% del largo (dimensión más larga) de la rebanada representativa, y esta abertura o ventana debe ser por lo menos una pulgada y media (1 1/2") de ancho. La ventana transparente debe estar localizada a no más de 5/8 de pulgada del borde superior o inferior de un paquete de 1 libra o menos, y a no más de 3/4 de pulgada de cualquiera de los bordes, superior o inferior de un paquete de más de 1 libra.

(2) Para la tocineta rebanada empacada apilada, la ventana transparente debe ser diseñada para mostrar por lo menos 70% del largo (dimensión más larga) de la rebanada representativa y será por lo menos de una pulgada y media (1 1/2") de ancho.

f. La palabra "fresco" no podrá ser usada en etiquetas para designar productos que contienen cualquier nitrato de sodio, nitrito de sodio, nitrato de potasio o nitrito de potasio, o que hayan sido salados para su conservación.

g. Ningún ingrediente será designado en la etiqueta como una especia, condimento o colorante a menos que sea una especia,

condimento o colorante, según sea el caso, excepto que la especia puede considerarse un condimento según dispuesto en el Artículo XVIII (B) (6). Un ingrediente que es ambos especia y colorante o las dos cosas, condimento y colorante, será designado como "especia y colorante" o "condimento y colorante", según sea el caso, a menos que dicho ingrediente sea designado por un nombre específico.

h. Según se usa etiquetas de productos, el término "gelatina" significará: (i) la jalea preparada en establecimientos oficiales cocinando la piel del cerdo, los tendones o tejidos conectivos de productos inspeccionados y aprobados, y (ii) la gelatina seca comercial o la jalea que resulta de su uso.

i. Un producto (que no sea un producto enlatado) rotulado con el término "hogaza de" como parte de su nombre:

(1) puede tener cualquier forma si se distribuye desde el establecimiento oficial en envases tamaño consumidor;

(2) debe ser preparado en forma rectangular, o como en la subdivisión (2)(i)

(3) de este subpárrafo, si se distribuye desde el establecimiento oficial en un envase de tamaño mayor al que se vende intacto al detal;

(3) será preparado en una forma tradicional, como rectangular con tope redondo o circular con fondo plano y tope redondo, si se ha rotulado como "hogaza

antigua" (Old Fashioned Loaf).

j. El término "horneado" será aplicado sólo al producto que ha sido cocinado bajo la acción directa de calor seco (dry heat) y por un tiempo suficiente que permita al producto asumir las características de un artículo horneado, tal como la formación de una corteza marrón en la superficie, derritiendo la grasa de la superficie y la acaramelización del azúcar, si fue usada. Hogazas horneadas deben ser cocinadas a una temperatura de por lo menos 160°F. y los cortes de cerdo horneados deberán ser cocinados a una temperatura interna de por lo menos 170°F.

k. Cuando productos tales como hogazas con bronceados sumergiéndolos en aceite comestible caliente, o por medio de una llama, la etiqueta debe mencionar ese hecho, por ejemplo, con las palabras "bronceado en aceite de semillas de algodón caliente" ("browned in hot cottonseed oil") o "bronceado sobre una llama" ("browned by a flame"), como sea el caso, apareciendo como parte del nombre del producto.

l. El término "carne" y los nombres de clases particulares de carne, como res, ternera, carnero, cordero y cerdo, no se usarán en ninguna forma que sea falsa o engañosa.

m. El término "jamón" sin ningún calificativo indicando la especie de animal del que se deriva será usado en rotulación solamente en conexión con las patas tra-

seras del cerdo. Piernas de jamón ("ham shanks") como tal, o carne de pierna de jamón como tal, o los recortes que resulten del recorte y formación de los jamones, no serán rotulados "jamón" ni "carne de jamón" sin calificarse. Si se usa en conexión con un producto picado, el término "jamón o "carne de jamón" no incluirá la piel.

n. Los términos "sin canilla" ("shankless") y "sin corvejón" ("hockless") serán aplicados solamente a jamones y espaldas de cerdo (pork shoulders) de los cuales la canilla o el corvejón han sido completamente removidos, eliminando la tibia y el peroné enteros o el radio y la ulna, respectivamente, juntos con el músculo, la piel u otro tejido que cubre a éstos.

o. Términos como "extractos de carne" o "extracto de res" sin calificación no se usarán en etiquetas relacionadas con productos preparados de órganos y otras partes de la carcasa que no sea carne fresca. Los extractos preparados de cualesquiera partes de las carcasas que no sea carne fresca serán debidamente rotulados como extractos con el verdadero nombre de las partes de las que han sido preparados. En el caso de extractos en forma líquida, la palabra "líquida" también aparecerá en la etiqueta, como, por ejemplo "extracto líquido de res".

p. Cuando se le ha añadido a los embutidos,

dentro de los límites establecidos en el Artículo XXI del Reglamento, cereal, almidón vegetal, harina de almidón vegetal, harina de soya, concentrado proteínico de soya, proteína de soya aislada ("isolated soy protein"), leche en polvo, leche descremada en polvo, o leche descremada sin calcio en polvo, deberá aparecer en la etiqueta en forma prominente contiguo al nombre del producto, el nombre de dichos ingredientes añadidos, como por ejemplo, "cereal añadido", "con cereal", "harina de papa añadida", "harina de papa y cereal añadidos", "harina de soya añadida", "concentrado proteínico de soya añadido", "proteína de soya aislada añadida", "leche descremada en polvo añadida", "leche descremada sin calcio en polvo añadida", o "cereal y leche descremada en polvo añadida" o cualquiera que sea el caso.

q. Cuando algún producto se incluye en un envase junto con otra sustancia de empacar como salmuera, vinagre o jalea de agar, una declaración de la sustancia de empacar será impresa prominentemente en la etiqueta como parte del nombre del producto, como por ejemplo, "salchichas en salmuera", "lengua de cordero empacada en vinagre", o "lengua de res empacada en jalea de agar", como sea el caso. La sustancia empacadora no será usada de ninguna forma que resulte que el envase llenado de tal forma sea engañoso.

r. "Manteca de hoja" es manteca preparada

de grasa fresca de hoja.

s. Cuando manteca o manteca endurecida se mezcla con grasa de cerdo derretida o con grasa de cerdo derretida endurecida, la mezcla será designada como "grasa de cerdo derretida" o "grasa de cerdo derretida endurecida", como sea el caso.

t. Aceite, estearina ("estearin") o caldo obtenido de grasas de res o de carnero derretida a una temperatura sobre 170°F. no serán designados como "aceite de oleo" (oleomargarina), "estearina de oleo" o "caldo de oleo", respectivamente.

u. Cuando no más de 20% de grasa de res, grasa de carnero, estearina de oleo, estearina vegetal, o grasa vegetal endurecida se mezcla con manteca o con grasa de cerdo derretida, deberá aparecer en la etiqueta, contiguo y con el mismo tamaño y estilo de letras como el nombre del producto, las palabras "grasa de res añadida", "grasa de carnero añadida", "estearina de oleo añadida", "estearina vegetal añadida", o "grasa vegetal endurecida añadida", como sea el caso. Si se le añade más de un 20%, el nombre del producto se referirá a la grasa o grasas del animal particular usado, como, por ejemplo, "manteca y grasa de res". La designación "grasa vegetal" se aplica a aceite vegetal, estearina vegetal, o a una combinación de aceite vegetal y estearina, mientras que la designación "aceite vegetal" y "estearina vegetal" será aplicada solamente al aceite y

estearina respectivamente cuando sean usados en productos alimenticios de carne.

v. Las patas de cerdo y nudillos de cerdo, cocinados, curados y en salmuera, y productos similares, serán rotulados para mostrar que los huesos permanecen en el producto, si tal es el caso. La designación "semideshuesado" no será usada si menos del 50% del total del peso de los huesos ha sido removido.

w. Cuando "monoglicéridos", "diglicéridos", o los esteres de "poliglicerol" de los ácidos grasos se le añaden a la grasa animal derretida o, a una combinación de tal grasa y grasa vegetal, ésto deberá aparecer en la etiqueta de manera prominente y contigua al nombre del producto, por una declaración como "con monoglicéridos y diglicéridos añadidos" o "con diglicéridos y monoglicéridos", o "con esteres de poliglicerol de ácidos grasos", como sea el caso.

3. La Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos contiene disposiciones con respecto a margarina u oleomargarina coloreada (21 USC 347) que se añaden aquí como parte del Reglamento:

a. Oleomargarina o margarina coloreada que se vende en el mismo Estado o Territorio en que se produce estará sujeta a esta Ley de la misma forma y hasta la misma medida que se hubiese puesto al comercio interestatal.

b. Ninguna persona venderá u ofrecerá para

la venta oleomargarina o margarina coloreada a menos que:

(1) Dicha oleomargarina o margarina está empacada;

(2) El peso neto del contenido de cualquier envase vendido en un establecimiento al detal es de una libra o menos;

(3) El envase contiene en su etiqueta (a) la palabra "oleomargarina" o "margarina" en caracteres de imprenta o letras por lo menos tan grandes como cualesquiera caracteres o letras que aparecen en dicha etiqueta y (b) una declaración completa y precisa de todos los ingredientes contenidos en dicha oleomargarina o margarina; y

(4) Cada parte del contenido del empaque está contenido en un envase que contiene la palabra "oleomargarina" o "margarina" en caracteres o letras no más pequeñas que el tipo de 20 puntos. Los requisitos de esta subsección serán adicionales a y no en lugar de cualquiera de los otros requisitos de esta Ley.

c. Ninguna persona poseerá en forma lista para servir oleomargarina o margarina coloreada en un lugar público de comer a menos que haya una notificación desplegada prominente y conspicuamente de que se sirve oleomargarina o margarina en un lugar y en una forma que facilite su lectura y entendimiento por la persona ordinaria que se le esté sirviendo en dicho lugar de comer o está impreso o de alguna forma expuesto en el menú en tipo

o letra no más pequeña que la que normalmente se usa para designar el servicio de otros items de comida. Ninguna persona servirá oleomargarina o margarina en un lugar de comer público si se cobra o no por la misma, a menos que (1) cada servicio separado tiene o está acompañado por rotulación que le identifica como oleomargarina o margarina, o (2) cada servicio separado de la misma es de configuración triangular.

d. Cuando se sirve oleomargarina o margarina coloreada con las comidas en un lugar público de comer, estará, en el momento de dicho servicio, exento de los requisitos de rotulación de la Sección 343 de la Ley (excepto la subsección (a) y (f) de la sección 343 de este título) si cumple con los requisitos de la subsección (b) de esta sección.

e. Para propósitos de esta sección, oleomargarina o margarina coloreada es oleomargarina o margarina que tiene un tinte o color que contiene más de uno y seis décimas de grados de amarillo o de amarillo y rojo conjuntamente, pero con un exceso de amarillo sobre rojo, medido en términos de la escala Lovibond tintometer o su equivalente (21 USC 347).

4. Cuando enzimas proteolíticas aprobadas según lo permite el Artículo XIX del Reglamento se usan en biftecs y otros cortes de carne en un establecimiento oficial, deberá aparecer en la etiqueta contigua al nombre del producto, una declaración prominente y descriptiva como

"sumergido en enzima aprobada", para indicar el uso de tales enzimas. Si se ha usado cualquier otra substancia aprobada en la solución, esto debe constar en la declaración.

Cuando se usan cloruros inorgánicos, según lo permite el Artículo XIX del Reglamento, en bistecs u otros cortes de carne cruda, aparecerá en la etiqueta, de forma prominente, contiguo al nombre del producto, la declaración, "Ablandado con (el/los nombre(s) del/de los cloruro(s) aprobado(s))" para indicar el uso de dichos cloruros inorgánicos.

Cualquier otra substancia aprobada que podría estar en la solución debe aparecer también en la declaración.

5. La carne de cabras se identificará como "carne de cabra" o de "macho cabrío".

6. El término "Menudencias" ("Chitterlings") se aplicará a los intestinos grandes de cerdos o de ganado vacuno cuando le precede la palabra "Ternera".

   Productos comestibles de carne que contienen menudencias o menudencias de ternera, conforme al Artículo XIX, serán identificados con nombres de producto que se refieren a dichos ingredientes, por ejemplo, "Pastel de Menudencias" o "Menudencias de Ternera con Salsa" y se empacarán en recipientes con capacidad para 3 libras o menos y de la clase que se venden usualmente intactas al por menor, portando cualquier otra información que requiere esta parte.

7. Los productos que contienen sangre de ganado, conforme al Artículo XIX del Reglamento, serán rotulados con el nombre que incluye el

término "sangre", y el tipo de sangre específico será declarado en la declaración de ingredientes, por ejemplo, "sangre de cerdo", del modo que lo requiere esta parte.

8. Se puede mostrar una fecha calendario en la etiqueta si se declara de acuerdo con las disposiciones del Reglamento:

   a. La fecha calendario expresará el mes del año y el día del mes para todos los productos y también el año en el caso de productos herméticamente sellados en recipientes de metal o vidrio, productos vidrio, productos deshidratados o congelados, o cualquier otro producto que el Secretario determine se debe rotular con el año si es que las prácticas de distribución y mercadeo con respecto a dichos productos puedan ocasionar que una etiqueta que no identifique el año pueda ser engañosa.

   b. Inmediatamente adyacente a la fecha calendario habrá una frase que explica el significado de dicha fecha, en términos de fecha de "empaque", fecha límite para "venderse", o fecha antes de la cual se debe "consumir" el producto, con o sin una frase calificativa, por ejemplo, "Para frescura máxima" o "Para mejor calidad", y dichas frases serán aprobadas por el Secretario, según lo prescribe el Artículo XVIII (D).

9. Cuando se le añade al "bockwurst" pan, cereal, almidón vegetal, harina de almidón vegetal, harina de soya, concentrado de proteína de soya, suero seco o deshidratado,

suero lactoso reducido, suero mineral reducido, concentrado de suero proteínico o proteína de soya aislada, conforme al Artículo XXI (AA) del Reglamento, el nombre de dicho ingrediente añadido aparecerá en la etiqueta de forma prominente y contiguo al nombre del producto, por ejemplo, "Pan añadido", "Cereal añadido", o "Concentrado de proteína de soya añadido", según sea el caso.

10. Los términos "todo(s)", "puro(s)", "100%" y términos de connotaciones similares no se usarán en las etiquetas para productos para identificar el contenido de ingredientes a menos que el producto se prepara de un ingrediente solitario.

11. Cuando se usa agar-agar en productos de carne gelatinada, conforme al Artículo XIX del Reglamento, aparecerá en la etiqueta, de forma prominente y contigua al nombre del producto, una declaración para indicar el uso de agar-agar.

12. Cuando se usan alginato sódico, carbonato de calcio, y ácido láctico y carbonato de calcio (o "glucono delta-lactone") en conjunto en un aglutinante matriz seco en productos comestibles de carne reestructurada y formada, según lo permite el Artículo XIX del Reglamento, aparecerá en la etiqueta, contiguo al nombre del producto, una declaración que indique el uso de alginato sódico, carbonato de sodio y ácido láctico y carbonato de calcio (o "glucono delta-lactone").

13. Cuando se le añade ácido ascórbico, ácido eritórbico, ácido cítrico, sodio ascórbico y citrato de sodio, sólo o en combinación, a

cortes de cerdo fresco, según lo permite el Artículo XIX del Reglamento, aparecerá en la etiqueta de ese producto en letras de el mismo estilo y tipo y no menos que una cuarta parte del tamaño de las letras del nombre del producto, contiguo al nombre del producto, una declaración que indentifique la(s) substancia(s) específica(s) aprobada(s) por su(s) nombre(s) común(es) y el propósito por el cual se añadió o añadieron, por ejemplo, "rociado con una solución de agua, ácido ascórbico y ácido cítrico para mantener el color".

I. Rotulación de productos equinos

1. Los envases inmediatos de cualesquiera productos equinos serán rotulados para mostrar la especie de animal de los cuales se derivan cuando los productos sean vendidos, transportados, ofrecidos para la venta o transportación o recibidos para tranportación en el comercio.

J. Reuso de marcas oficiales de inspección; reuso de envases portando marcas oficiales, etiquetas, etc.

1. Ninguna leyenda oficial de inspección u otra marca oficial que ha sido usada previamente podrá ser usada otra vez para la identificación de ningún producto, excepto como provisto en el párrafo (2) de esta sección.

2. Todos los estarcidos, marcas, etiquetas u otra rotulación en envases usados previamente, estén o no relacionados con algún producto, serán removidos o destruídos antes de que dichos envases sean reusados para algún producto, a menos que tal rotulación correctamente indique que los productos que serán

empacados en ellos y dichos envases serán llevados bajo la supervisión de un empleado del Programa.

K. Rotulación, llenado de los envases, manejo de los productos rotulados que estén de acuerdo con la reglamentación.

1. Ninguna persona deberá, en un establecimiento oficial, aplicar o fijar o causar que sea aplicado o fijado, ninguna etiqueta a ningún producto preparado o recibido en tal establecimiento, o ningún envase de éstos o llenar envase en tal establecimiento, excepto de acuerdo con la reglamentación de este Reglamento.

2. Ninguna envoltura u otro envase se llenará total o parcialmente en ningún establecimiento oficial con ningún producto a menos que haya sido inspeccionado y aprobado de acuerdo con la reglamentación en este Reglamento, no haya sido adulterado, y esté estrictamente de acuerdo con la declaración en la etiqueta y que tal llenado se haga bajo la supervisión de un empleado del Programa.

3. Ninguna persona podrá remover o causar que sea removido de un establecimiento oficial ningún producto llevando una etiqueta, a menos que tal etiqueta esté de acuerdo con la reglamentación en este Reglamento, o ningún producto que no lleve la etiqueta requerida por tal reglamentación.

L. Volver a rotular productos; requisitos.

1. Cuando se alega por un establecimiento oficial que alguno de sus productos con rotulación oficial ha sido transportado a alguna localidad o sitio que no sea un estableci-

miento oficial y se desea volver a rotular el producto porque las etiquetas han sido mutiladas o dañadas, una petición para volver a rotular el producto será enviada al Secretario, acompañada con una declaración de las razones para ello. Material de rotulación destinado para volver a rotular productos inspeccionados y aprobados no serán transportados de un establecimiento oficial hasta que el permiso haya sido recibido del Secretario. La rerotulación de productos inspeccionados y aprobados con etiquetas portando alguna marca oficial será hecha bajo la supervisión de un inspector del Programa. El establecimiento oficial deberá reembolsar al Programa por cualquier costo envuelto en la supervisión de la rerotulación de tal producto, de acuerdo con la reglamentación del Departamento.

M. Almacenaje y distribución de etiquetas y envases portando marcas oficiales.

1. Etiquetas, envolturas y envases portando alguna marca oficial, con o sin el número del establecimiento podrán ser transportados de un establecimiento oficial a otro establecimiento oficial si estos cargamentos se hacen con la previa autorización del oficial a cargo en punto de origen quién notificará al oficial a cargo en el punto destinatario en relación a la fecha de transporte, cantidad y tipo de material de rotulación en cuestión. Ningún material será usado en el establecimiento al cual será enviado a menos que tal uso sea de conformidad con los requisitos de este Reglamento.

N. Informe sobre etiquetas obsoletas.

1. Al ser notificado por la gerencia de la planta de un establecimiento oficial que una etiqueta ya no está en uso, o al notificársele por la División de Higiene de Alimentos que una etiqueta ya no tiene aprobación, el inspector en el establecimiento oficial removerá la etiqueta y la hoja de trámite del archivo oficial. El inspector devolverá la etiqueta a la gerencia de la planta. Adicionalmente, el inspector enviará la hoja de trámite que tiene el número de aprobación oficial a la División de Higiene de Alimentos para llevar a récord. Antes de enviar la hoja de trámite el inspector identificará la hoja con la fecha y la palabra "cancelada".

O. Rotulación y envases de productos preparados a la orden.

1. Los productos que son preparados a la orden bajo el Artículo IV de este Reglamento deben ser empacados inmediatamente después de preparados y rotulados (en lugar de información de otra forma requerida por este Artículo XVIII con las palabras "No es para la venta" en letras no menores de 3/8 de pulgada de alto. Tales productos exentos preparados a la orden o sus envases podrán llevar rotulación adicional siempre y cuando esta rotulación no sea falsa o engañosa.

P. Interpretación y declaración de la política o las normas de rotulación para productos curados.

1. En relación con las secciones 1(n)(7), (9) y (12) de la Ley y el Artículo XVIII (B), cualquier substancia que se mezcle con otra substancia para curar un producto debe ser identificada en la declaración de ingredientes

en la etiqueta de dicho producto. Por ejemplo, las mezclas para curar compuestos de ingredientes como el agua, la sal, la azúcar, el fosfato sódico, nitrato sódico y nitrito sódico, u otras substancias permitidas que sean añadidas a cualquier producto, serán identificadas en la etiqueta del producto listando cada uno de dichos ingredientes de acuerdo con los requisitos del Artículo XVIII (B).

2. Cualquier producto, como la tocineta y el pepperoni, que se requiere que sea rotulado con un nombre común o usual o nombre descriptivo de acuerdo con el Artículo XVIII (B) al cual se permite o requiere que se le añada nitrato o nitrito, puede ser preparado sin nitrato o nitrito y se puede rotular con dicho nombre común o usual o nombre descriptivo cuando le precede inmediatamente el término "No curado" como parte del nombre del producto en el mismo tamaño y estilo de las letras del nombre del producto, siempre y cuando el Secretario determine que el producto es igual en tamaño, sabor, consistencia y apariencia general al producto que se prepara con nitrato o nitrito o ambos.

   a. Los productos descritos en el párrafo 2 de esta sección o al Artículo XXI (B) del Reglamento que no contienen nitrato o nitrito deben ostentar la declaración "Nitrito o nitrato no añadido". Esta declaración debe estar adjunta al nombre del producto en letras de un estilo fácilmente legible y por lo menos la mitad del tamaño del nombre del producto.

b. Los productos descritos en el párrafo 2 de esta sección y al Artículo XXI (B) del Reglamento llevará, adjunto al nombre del producto, en letras de un estilo fácilmente legible y por lo menos la mitad del tamaño del nombre del producto, la declaración "No preservado -- mantenga siempre refrigerado a menos de 40°F", a menos que hayan pasado por un proceso térmico hasta $F_{.3}$ ó más, o se hayan fermentado o procesado en vinagre a un pH de 4.6 o menos; o hayan sido deshidratados hasta una actividad de agua de 0.92 ó menos.

c. Los productos descritos en el párrafo 2 de esta sección y el Artículo XXI (B) del Reglamento no estarán sujetos a los requisitos de rotulación de los párrafos 2 y 2a de esta sección si contienen la cantidad de sal suficiente para lograr una concentración de salmuera de 10 por ciento o más. Los recipientes empacados al vacío sellados con tapas (o cierres) "quick-twist", "screw-on", o "snap-on" no tendrán un espacio anular entre el borde interior de la tapa y el recipiente, sellado de modo que esté inaccesible al sucio y los insectos.

Q. Materiales de empaque.

1. Los productos comestibles no se emparacarán en recipientes compuestos en todo o en parte de cualquier substancia venenosa o deletérea que pueda rendir el contenido adulterado o dañino a la salud. Todo material de empaque

tiene que ser seguro para el uso que se propone, dentro del significado de la Sección 409 de la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (FFDCA), según enmendada.

2. Los materiales de empaque entregados al establecimiento oficial deben estar acompañados o cubiertos por una garantía o una declaración de garantía del suplidor de abastos de empaque bajo cuya marca y nombre de la firma se mercadea el material al establecimiento oficial. La garantía declarará que el uso propuesto del material cumple con la FFDCA y todas las regulaciones aplicables a los aditivos comestibles. La garantía tiene que identificar el material, por ejemplo, por el nombre de marca que le distingue o el código designado que aparece en el recipiente de transporte del material de empaque; tiene que especificar las condiciones aplicables para su uso, incluyendo los límites de temperatura y cualquier otro límite pertinente especificado bajo la FFDCA y los reglamentos de aditivos comestibles; y tiene que ser firmado por un oficial autorizado de la firma suplidora. La garantía puede ser limitada a una entrega específica de un artículo, en cuyo caso puede ser parte de o adjunto a la factura que cubre dicha entrega o puede ser general o continuada, en cuyo caso, al aplicarse a cualquier artículo u otra entrega de otro artículo, se considerará haberse dado en la fecha que dicho artículo fue enviado por la persona que da la garantía. Las garantías consistentes con las regulaciones de la Administración de Alimentos y Drogas relaciona-

das con las garantías (21 CFR 7.12 y 7.13) serán aceptables. La gerencia del establecimiento tiene que mantener un archivo que contiene las garantías para todo material de empaque de contacto con alimentos en el establecimiento. El archivo deberá estar disponible a petición de los inspectores del Programa u otros oficiales del Departamento. Mientras esté en el establecimiento oficial, la identidad de todo material de empaque tiene que poderse rastrear a la garantía aplicable.

3. La garantía del suplidor de empaque será aceptada por los inspectores de Programa para establecer que el uso de los materiales cumplen con la FFDCA y todas las regulaciones aplicables sobre los aditivos comestibles.

4. El Departamento verificará el uso de material de empaque en los establecimientos oficiales para asegurar que los requisitos del párrafo 1 de esta sección se reunen, y podría cuestionar la base de cualquier garantía descrita bajo el párrafo 2 de esta sección. Los establecimientos oficiales y los suplidores de empaque proveyéndole garantías a dichos establecimientos oficiales tendrán la oportunidad de proveer información a oficiales designados del Departamento según sean necesario para verificar la base de cualquier garantía. La información requerida incluirá pero no se limitará al nombre de la firma manufacturera, el nombre de la marca o la designación de código del material, la composición química completa y su uso. La selección de un material para su verificación no afecta de por sí

la aceptabilidad de un material. Los materiales podrían continuar a usarse durante el período de verificación. Sin embargo, si la información que se le ha pedido al suplidor no se ha provisto dentro del período de tiempo indicado en el pedido -- un mínimo de 30 días -- cualquier garantía aplicable dejará de estar en efecto y la aprobación para continuar usando el material de empaque especificado en establecimientos oficiales podría ser denegada.

5. El Secretario puede desaprobar el uso en establecimientos oficiales de materiales de empaque cuyo uso no se puede confirmar como que cumple con FFDCA y las regulaciones sobre aditivos comestibles aplicables. Antes de que la aprobación para usar un material de empaque se deniegue por el Secretario, el establecimiento oficial afectado y el suplidor del material recibirán notificación y la oportunidad de presentar sus puntos de vista al Secretario. Si el establecimiento oficial y el suplidor no aceptan la determinación del Secretario, una vista conforme a las reglas aplicables de la práctica se llevará a cabo para resolver dicha disputa. Aprobación para usar los materiales pendiente al desenlace de la vista será denegada si el Secretario determina que dicho uso podría presentar un peligro inminente a la salud pública.

6. Periódicamente, el Secretario emitirá a los inspectores una lista, por el nombre que distingue la marca o designación de código de materiales de empaque que han sido verificados y no llenan los requisitos del párrafo a

de esta sección. No se permitirá el uso de los materiales listados en los establecimientos oficiales. Si una revisión posterior de cualquier material indica que llena los requisitos del párrafo a, el material será removido de la lista.

7. Nada en esta sección afectará la autoridad de los inspectores del Programa de rehusar un material específico si dicha persona determina que el material puede rendir los productos adulterados o dañinos a la salud.

ARTICULO XIX - ENTRADA A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES; REINSPECCION Y PREPARACION DE PRODUCTOS

A. PRODUCTOS Y OTROS ARTICULOS QUE ENTRAN A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES.

1. Excepto como de otra forma está dispuesto en los párrafos (7) y (8) de esta sección o al Artículo XIX (J), ningún producto podrá ser introducido a un establecimiento oficial a menos que haya sido preparado en un establecimiento oficial y previamente inspeccionado y aprobado por un inspector del Programa, y sea identificado por una leyenda oficial de inspección como inspeccionado y aprobado. A pesar de las disposisiones antes señaladas en este Reglamento, los productos importados conforme al Artículo XXVI del Reglamento que no hayan sido preparados en Puerto Rico, preparados fuera de un establecimiento oficial, pueden entrar en cualquier establecimiento oficial, sujetos en otros aspectos a las mismas restricciones que se aplican al producto doméstico. Los productos recibidos en un establecimiento oficial durante la ausencia de empleados del Programa serán

identificados y mantenidos en una forma que sea aceptable para dichos empleados. Los productos que se entregan a cualquier establecimiento oficial no serán usados o preparados en dicho lugar hasta que hayan sido reinspeccionados de conformidad con el Artículo XIX (B). Cualquier producto originalmente preparado en cualquier establecimiento oficial no podrá ser devuelto a ningún lugar de dicho establecimiento, excepto al área de recibo aprobada bajo las disposiciones del Artículo XIX (C), hasta que sean reinspeccionados por el inspector.

2. Ninguna carne de aves o producto avícola se entregará en un establecimiento oficial a menos que haya sido: (1) previamente inspeccionado, aprobado e identificado como tal, de acuerdo con los requisitos establecidos en la Ley para la Inspección de Productos Avícolas (21 USC 451, et. seq.) y los reglamentos formulados bajo ésta y no haya sido procesado en otro lugar que no sea un establecimiento inspeccionado bajo dicha ley, o (2) ha sido inspeccionado, aprobado e identificado como tal de acuerdo con los requisitos de una ley Estatal.

3. Cada artículo que vaya a ser utilizado como un ingrediente en la preparación de un producto alimenticio de carne, tanto al entrar en un establecimiento oficial como durante todo el tiempo que permanezca en dicho establecimiento, deberá llevar una etiqueta indicando el nombre del artículo, la cantidad o por ciento de cualesquiera substancias en su contenido que se consideren restringidos por

este Artículo o el Artículo XVIII del Reglamento; y una lista de los ingredientes en el artículo si éste se compone de 2 ó más ingredientes; **disponiéndose** que en el caso de artículos que se reciben en lotes en camiones tanques, se utilizará sólo una etiqueta para identificar cada cargamento. En adición, la etiqueta deberá indicar el nombre y la dirección del remitente.

4. Los envases de preparaciones que entren en cualquier establecimiento oficial para ser utilizado en el agua para enfriar o de retorta, en agua caliente para desollar o para limpiar el mondongo deberán llevar etiquetas conteniendo los nombres químicos de los ingredientes químicos en todo momento mientras se están preparando en dicho establecimiento. En el caso de cualquier preparación que contenga cualquier agente químico de los que están específicamente limitados por el Artículo XIX (F) (3) (d) en cuanto a la cantidad permitida a usarse, las etiquetas en los envases deberán también mostrar el porcentaje de cada uno de estos agentes químicos contenidos en la preparación.

5. Los tintes, agentes químicos o cualesquiera otras substancias cuyo uso esté restringido a ciertos productos deberán ser traídos a, o mantenidos en, un establecimiento oficial solamente si dichos productos se preparan allí. Ningún tinte prohibido, agente químico, preservativo u otra substancia deberá ser traído a, o mantenido en, un establecimiento oficial.

6. Glándulas y órganos, tales como cotiledones,

ovarios, glándulas prostáticas, amígdalas, médulas espinales y glándulas linfáticas, pineales, pituitarias, paratiroideas, suprarrenales, pancreáticas, tiroides separadas que se utilicen en la elaboración de productos farmacéuticos, órganos terapéuticos o técnicos, los cuales no son utilizados como alimento humano (sean o no preparados en establecimientos oficiales) podrán ser entrados y almacenados en los departamentos de productos comestibles de establecimientos bajo inspección siempre que se empaquen en envases adecuados de manera que la presencia de tales glándulas y órganos en ninguna forma interfieran con el mantenimiento de condiciones sanitarias o constituyen un obstáculo para la labor de inspección. Las glándulas y los órganos que se consideran comestibles por el ser humano, tales como hígados, testículos y timos podrán ser traídos a establecimientos oficiales para propósitos farmacéuticos, órganos-terapéuticos o técnicos solamente si son inspeccionados y aprobados e identificacados como tal con el sello oficial. Los pulmones y los lóbulos pulmonares procedentes del ganado sacrificado en cualquier establecimiento oficial excepto según lo dispone el Artículo XIX (J) (1).

7. Los animales de caza muertos y aquellos sacrificados por cualquier individuo de su propia crianza, según las excepciones que provee el párrafo 23(a) de la Ley, así como partes de tales animales:

   a. Podrán ser traídos a un establecimiento oficial para la preparación, empaque y

almacenaje a tenor con lo dispuesto en el Artículo IV de este Reglamento.

b. La carne, sus derivados y los productos comestibles de carne que llevan marcas oficiales evidenciando que han sido inspeccionados y han pasado una inspección estatal en cualquier estado que no ha sido designado en el Artículo XXVIII (B) del Reglamento, pueden ser recibidos por establecimientos oficiales para su almacenaje y distribución sólo en el comercio interestatal. La presencia de dichos productos inspeccionados por el Estado no pueden crear ninguna condición insalubre o de otra forma resultar en la adulteración de cualquier producto en el establecimiento oficial o interferir con la conducta de las inspecciones bajo este Reglamento. Adicionalmente, dichos productos inspeccionados por el Estado tienen que almacenarse separados y apartados de los productos inspeccionados por los federales en el establecimiento oficial.

8. El encargado del establecimiento oficial obtendrá toda la información necesaria para determinar el origen del producto o artículo que entre al establecimiento oficial y éste deberá incluir, pero sin limitarse a, el nombre del vendedor o suplidor, la compañía que lo transporta y el producto en cuestión.

9. Cualquier producto o cualquier carne de aves o producto derivado de la carne de aves que se entregue a un establecimiento oficial en contravención a cualquier disposición de esta

sección, el Secretario requerirá que el mismo sea removido inmediatamente de dicho establecimiento por el encargado del establecimiento y la negativa de cumplir con dicho requerimiento se considerará una violación a este Reglamento. Si se recibiera carne de aves, productos avícolas y otros artículos en un establecimiento oficial que se sospecha están adulterados o rotulados erróneamente bajo la Ley de Inspección de Productos Avícolas o la Ley de Alimentos y Drogas, o las leyes estatales aplicables, se le notificará a la autoridad gubernamental adecuada.

B. Reinspección, retención y disposición de productos de carne y avícolas en establecimientos oficiales.

1. Todos los productos y todas las aves sacrificadas y todos los productos avícolas traídos a un establecimiento oficial, deberán ser identificados por el operador del establecimiento oficial al ser recibidos y estarán sujetos a reinspección por un empleado del Programa en dicho establecimiento oficial en aquella forma y con la frecuencia que estime necesario el oficial a cargo para garantizar el cumplimiento con las disposiciones de este Reglamento.

2. Todo producto, sea fresco, curado o preparado de otra forma, aunque haya sido previamente inspeccionado y aprobado, deberá ser reinspeccionado por empleados del Programa tantas veces como se estime necesario para garantizar que no estén adulterados o rotulados incorrectamente en el momento en que entren o salgan de los establecimientos oficiales y para garantizar que los requisitos estableci-

dos por los reglamentos sean observados.

3. La reinspección puede lograrse mediante el uso de buenos métodos estadísticos de muestreo que aseguren un alto nivel de confianza. El oficial a cargo deberá designar la clase de plan y el empleado del Programa deberá seleccionar el plan específico a ser usado a tenor con las instrucciones emitidas por el Secretario.

4. Las etiquetas de retención serán colocadas por empleados del Programa al momento de la reinspección en cualquier establecimiento oficial en todo producto del cual se sospeche estar adulterado o mal rotulado, y tal producto deberá retenerse para ulterior inspeccion. Solamente los empleados autorizados del Programa deben remover dichas etiquetas.

Una vez hecha la inspección ulterior, de determinarse que el producto está adulterado, toda leyenda oficial de inspección u otras marcas oficiales para las cuales el producto es inelegible bajo la reglamentación de este Reglamento, le serán removidas o desfiguradas y el producto estará sujeto a condenarse y se dispondrá de él de acuerdo al Artículo XV del Reglamento, excepto que la determinación de adulteración puede ser diferida si un producto se ha ensuciado al caer al suelo o de cualquier otra forma accidental o si a juicio del inspector, la condición que afecta al producto se puede corregir y el producto se limpiará (incluyendo cortar las partes que sean necesarias) y se manejará de forma apropiada por el Inspector para asegurar que no estará adulterado o rotulado incorrectamente

y será presentado para reinspección nuevamente de acuerdo con lo dispuesto en esta sección. Si en la inspección final se determina que el producto no está ni adulterado ni rotulado incorrectamente, el inspector deberá remover la "etiqueta de retención". Si en la reinspección se determina que un producto está mal rotulado, éste debe ser retenido bajo un sello de retención o un sello de detención, según dispone el Artículo XXVII de este Reglamento, pendiente de la correción de la rotulación o de que se emita una orden bajo la sección 7 de la Ley para impedir el uso de la rotulación o el envase de dicho producto, o de que se inicie un procedimiento judicial de incautación bajo la Sección 403 de la Ley, o cualquier otra acción apropiada. El inspector debe llevar anotación de cada transacción llevada a cabo bajo las disposiciones de este párrafo y deberá notificarlas al supervisor de area.

C. Designación de lugares pra recibir productos y otros artículos para reinspección.

1. Cada establecimiento oficial deberá designar con la aprobación del oficial a cargo, un lugar específico designado para recibir los productos y otros artículos sujetos a reinspección según las disposiciones del Artículo XXI (B). Dichos productos y artículos sólo podrán ser recibidos en dicho lugar.

D. Preparación o elaboración de productos para ser supervisados oficialmente; responsabilidades de los establecimientos oficiales.

1. Todos los procesos utilizados en curar, curtir, derretir (render), enlatar, o de alguna

forma preparar cualquier producto en establecimientos oficiales deberán ser supervisados por empleados del Programa, a menos que tal preparación se haga como parte de la operación de productos a la orden para uso propio exento de inspección bajo el Artículo IV del Reglamento o consista de operaciones exentas de inspección bajo el Artículo IV del Reglamento y se realicen en una tienda al detal localizada en un establecimiento sujeto a inspección solamente porque el establecimiento está designado bajo el párrafo 301(c) de la Ley. Ningunos accesorios, aparatos o enseres, por ejemplo mesas, carretones, bandejas, tanques, tinas, máquinas, implementos, latas, o envases de cualquier clase, serán usados a menos que estén hechos de un material y construídos de tal forma que no causen contaminación o de alguna forma adulteren el producto y se mantengan limpios y sanitarios. Todos los pasos en la elaboracion de productos comestibles deberán ser llevados a cabo cuidadosamente bajo condiciones de extremada limpieza en habitaciones o cuartos separados de aquellos compartimientos que se utilizan para la elaboración de productos no comestibles.

2. Será responsabilidad del operador de cada establecimiento oficial el cumplimiento con la Ley y las reglamentaciones en este Reglamento. Para cumplir efectivamente con esta responsabilidad, el operador del establecimiento deberá instituir programas apropiados de control para garantizar el mantenimiento del establecimiento y que los procesos de preparar, marcar, rotular, empacar y otras

actividades propias al manejo de los productos se lleven a cabo en estricto cumplimiento de los requisitos sanitarios y otros requisitos de este Reglamento. La eficiencia de tal programa de control será objeto de revisión por el empleado del Programa.

3. Solicitud de Control Total de Calidad de la Planta. Cualquier dueño u operador de un establecimiento oficial que prepara productos comestibles de carne que tiene un sistema o plan de control total de calidad en la planta para controlar dichos productos después de la inspección ante mortem y post mortem, a través de todas las etapas de preparación, puede pedir del Secretario una evaluación para determinar si el sistema es o no es adecuado como para tener como resultado que su producto esté en cumplimiento con los requisitos de la Ley y, por consiguiente, cualifica como un Establecimiento de Control Total de Calidad de la Planta bajo el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Dicho pedido debe, como mínimo, incluir:

   a. Una carta al Secretario del dueño o del operador del establecimiento declarando la base de la compañía y el propósito por el cual se busca un sistema de calidad de control y su disposición a cumplir con los requisitos del sistema según sea aprobado por el Departamento; que todos los datos, análisis e información del establecimiento generados por su sistema de control de calidad se mantendrán para facilitarle al Departamento la verificación de su cumplimiento y

estarán disponibles al personal del Departamento; que el personal de control de calidad de la planta tendrá autoridad para detener la producción o el transporte de producto en caso en que el sistema de calidad de control sometido lo requiera; y que el dueño u operador (o la persona designada) estará disponible para consulta en cualquier momento en que el personal del Departamento lo considere necesario.

b. En el caso de un establecimiento que tiene uno o más personas a tiempo completo cuyos deberes principales están relacionados con el sistema de control de calidad, una gráfica organizacional que muestra que dichas personas se reportan directamente a un oficial del establecimiento cuyas responsabilidades de calidad de control son independientes o deberes no predominantemente de producción. En el caso de un establecimiento que no tenga personal de control de calidad a tiempo completo, información indicando la naturaleza de los deberes y las responsabilidades de la persona que será responsable del sistema de calidad de control.

c. Una lista identificando esas Partes y secciones de las regulaciones federales de inspección de carnes que aplican a las operaciones del establecimiento que está solicitando aprobación de un sistema de calidad de control. Esta lista también identificará qué parte del sis-

tema de calidad de control servirá para mantener el cumplimiento con las regulaciones aplicables.

d. Información detallada concerniente a la forma en que el sistema funcionará. Dicha información debe incluir, pero no necesariamente se limitará a, preguntas de control de materia prima, el cotejo crítico de puntos de control, la naturaleza y frecuencia de las pruebas a hacerse, la naturaleza de gráficas y otros récords que se usarán, el período de tiempo que dichas gráficas y récords se mantendrán en la custodia del establecimiento oficial, la naturaleza de deficiencias que el sistema de control de calidad está diseñado a identificar y controlar, los parámetros o límites que se usarán, y los puntos en que acción correctiva se llevará a cabo y la naturaleza de dicha acción correctiva -- con escalas desde lo menos hasta lo más severo; **disponiéndose** que después de la aprobación del sistema de control total de calidad en la planta por el Secretario, el establecimiento oficial puede producir un nuevo producto para pruebas de mercadeo con la provisión de que el Secretario haya aprobado rotulación para el producto, el inspector a cargo haya determinado que los procedimientos para preparar el producto asegurará que se ha cumplido con todos los requisitos federales, y la producción para pruebas de mercadeo no excederá 6 meses. Dicho

nuevo producto no se producirá en ese establecimiento después del período de 6 meses a menos que no se haya aprobado un sistema de calidad de control para dicho producto.

4. Solicitud de Control de Calidad Parcial. Cualquier dueño u operador de un establecimiento oficial que prepara productos comestibles de carne y que tiene un programa de calidad de control para un producto, una operación o parte de una operación, puede sometérselo al Secretario y pedir una determinación en cuanto a si el Programa es o no es adecuado para producir un producto que esté en cumplimiento con los requisitos de la Ley. Dicho pedido deberá incluir, como mínimo:

   a. Una carta del oficial del establecimiento responsable del control de calidad declarando los objetivos del programa y que todos los datos e información generados por el programa se mantendrán para facilitarle al Departamento su verificación del cumplimiento y estará disponible al personal del Departamento.

   b. Información detallada sobre el control de materia prima, los puntos críticos o de control, la naturaleza y la frecuencia de las pruebas a hacerse, las gráficas y otros récords a usarse, el período de tiempo que dichas gráficas y récords se mantendrán en la custodia del establecimiento oficial, los límites que se usarán, y los puntos en que acción correctiva se llevará a cabo y la natu-

raleza de dicha acción correctiva -- con escalas desde lo menos hasta lo más severo.

5. **Evaluación y Aprobación de Control de Calidad Total en la Planta o Control de Calidad Parcial.**

   a. El Secretario evaluará el material presentado de acuerdo con las disposiciones del párrafo 3 ó 4 de esta sección. Si el Secretario determina, basado en la evaluación, que el sistema de control de calidad total o el programa de control de calidad parcial será tal que elaborará productos terminados que bajo este tipo de control cumplirán plenamente con los requisitos de la Ley y las regulaciones promulgadas a fines, el sistema de control de calidad total o el programa de control de calidad parcial se aprobará y se harán planes para implantarlo bajo supervisión departamental.

   b. En cualquier situación en que el Secretario determine que el sistema o el programa no es aceptable, se le dará notificación formal al solicitante de las razones de la denegación. El solicitante tendrá una oportunidad de modificar el sistema o programa de acuerdo con la notificación. Al solicitante también se le dará una oportunidad de someter una declaración escrita respondiendo a esta notificación de denegación y el derecho a pedir una vista con respecto a los méritos o la validez de la

denegación. Si el solicitante pide una vista y el Secretario, después de un repaso de la respuesta, decide que la determinacion inicial fue la correcta, someterá notificación al Secretario del Departamento, la respuesta y la solicitud de una vista, que constituirá la querella, la respuesta en el procedimiento que será conducido posteriormente, de acuerdo con las Reglas de la Práctica, que se adoptarán para este procedimiento.

c. El dueño u operador del establecimiento será responsable de la operación efectiva del sistema de control de calidad total de la planta o el programa de calidad de control parcial aprobado, para asegurar que haya cumplimiento con los requerimientos de la Ley y las regulaciones promulgadas por ésta. El Secretario continuará a ofrecer la inspección federal necesaria para llevar a cabo sus responsabilidades bajo este Reglamento.

6. **Logograma de Rotulación.** Los dueños y operadores de establecimientos oficiales que tienen un sistema de control de calidad total de la planta aprobado bajo las disposiciones del párrafo 3 de esta sección solo pueden usar el logograma que sigue como parte de cualquier rotulación. Cualquier rotulación que lleva el logo y cualquier palabrería de explicación con respecto a este logo será aprobado según lo requieren los Artículos XVII y XVIII del

Reglamento.



7. **Terminación de Control de Calidad Total de la Planta o Control Parcial de Calidad.**

a. La aprobación de un sistema de control de calidad total de la planta o un programa de control de calidad parcial puede ser terminada en cualquier momento por el dueño u operador del establecimiento oficial a través de una notificacion por escrito al Secretario.

b. La aprobación de un sistema de control de calidad total de la planta o un programa de control de calidad parcial puede ser terminado cuando el establecimiento recibe una notificación por escrito del Secretario, bajo las condiciones siguientes:

(1) Si el Secretario encuentra productos comestibles de carne adulterados o mal rotulados que han sido preparados para o distribuídos en el comercio por el establecimiento en cuestión. En dicho caso, se le proveerá oportunidad al dueño u operador del establecimiento para que presente sus puntos de vista al Secretario dentro de 30 días desde la fecha de terminación de la aprobación. En esas situaciones, donde hay conflicto de los hechos, una vista bajo las Reglas de Práctica aplicables, se proveerá al dueño u operador del establecimiento para resolver el conflicto. Terminación de aprobación por parte del Secretario quedará en efecto pendiente a la determinación final del procedimiento.

(2) Si el establecimiento no cumple con

el sistema o el programa de control de calidad que ha acordado después de haber sido notificado por escrito por el Secretario o su designado. Antes de dicha terminación, se proveerá una oportunidad al dueño u operador del establecimiento para presentar sus puntos de vista al Secretario dentro de 30 días desde la fecha de la carta. En esas situaciones en que hay un conflicto de hechos, una vista bajo las Reglas de Práctica aplicables, se proveerá al dueño u operador del establecimiento para resolver el conflicto. La terminación de aprobación de control de calidad de parte del Secretario quedará en efecto pendiente de la determinación final del procedimiento.

c. Si aprobación del sistema de control de calidad total de la planta o el programa de control de calidad parcial ha sido terminado de acuerdo con las disposiciones de esta sección, una solicitud y un pedido de aprobación del mismo sistema o un sistema modificado de control de calidad total de la planta no será evaluado por el Secretario por lo menos hasta 6 meses después de la fecha de terminación o por lo menos 2 meses desde la fecha de terminación en el caso de un programa de control de calidad.

8. **Horario de Operación Bajo Control de Calidad Total de la Planta.**

a. Un establecimiento oficial con un sistema de control de calidad total de la

planta aprobado puede solicitar aprobación de un horario de operación de hasta 12 horas consecutivas por turno. El permiso será aprobado siempre que:

(1) El establecimiento oficial ha operado satisfactoriamente bajo un sistema de control de calidad total de la planta por lo menos por un año.

(2) Todos los productos preparados y empacados o procesados después de terminar 8 horas de inspección serán solo la continuación del procesamiento verificado por el inspector y que se conduce durante la última hora de la inspección.

(3) Todos los recipientes inmediatos de productos preparados y empacados tendrán marcas de código que son únicas a cualquier período de producción más allá de las 8 horas de inspección. La forma de dichas marcas de código se mantendrán constantes de día a día y facsímiles de las marcas de código y sus significados serán provistas al inspector.

b. **Solicitud.** Las solicitudes serán sometidas al Director Regional y especificarán cómo se ha cumplido o se cumplirá con las condiciones del Artículo XIX (D) (8) (9).

c. **Verificación por los Inspectores.** Para poder verificar que un establecimiento está preparando y transportando producto de acuerdo con el sistema de control de calidad total de la planta y la Ley y las regulaciones después de las 8 horas de inspección, el establecimiento

oficial puede ser provisto con servicios de inspección en horas extra a discreción del supervisor de circuito y se le puede hacer un cargo por los servicios.

E. Requisitos de procedimientos.

1. Se debe ejercer cuidado para asegurar que el producto no se ha adulterado cuando se coloque en los congeladores.

   a. Si hay duda sobre la sanidad de cualquier producto congelado, el inspector requerirá la descongelación y reinspección de una cantidad suficiente del mismo para determinar su condición actual.

   b. Los productos congelados pueden ser descongelados en agua o salmuera de una forma y con el uso de facilidades que son aceptables al inspector. Antes de que dicho producto se descongele, un examen minucioso se hará para determinar su condición. Si es necesario, este examen incluirá descongelar ejemplares representativos por medios que no sean el uso de agua o salmuera.

2. Productos como el lomo de cerdo, los sesos, mollejas, carne de guisar, o plato chino de cerdo ("chop suey") no serán empacados en recipientes herméticamente sellados de metal o de vidrio a menos que subsiguientemente se procesen con calor o de otra forma se traten para preservar el producto de forma que haya aprobado el Secretario en casos específicos.

3. Se tendrá cuidado de remover los huesos y las partes de huesos del producto que se propone

picar.

4. Las cabezas para usarse en la preparación de productos comestibles de carne serán picadas por la mitad para remover el juego de dientes, los huesos turbinados, tubos de los oídos y los extremos de los cuernos; luego las cabezas se limpian cabalmente.

5. Los riñones para el uso en la preparación de productos comestibles de carne primero serán libremente seccionados y luego empapados y lavados completamente. Todos los riñones removidos, incluyendo los riñones que se le ha removido la grasa de riñones, serán inspeccionados antes de usarse en o transportarse del establecimiento oficial.

6. Las superficies y todas las partes de las barrigas de ganado y las panzas de cerdo para uso en la preparación de productos comestibles de carne serán limpiadas completamente inmediatamente después de vaciarse de todo su contenido, que se hará inmediatamente después de removerse de las carcasas.

7. La sangre coagulada será removida de los corazones de los cerdos antes de transportarse desde el establecimiento oficial o usada en la preparación de productos comestibles de carne.

8. La carne redonda de res, centros de res, vejígas de res, masa redonda de terneros, centros de cerdo y barrigas de cerdo que serán usadas como recipientes de cualquier producto comestible de carne serán presentadas para inspección con la superficie de grasa expuesta.

9. Las porciones de envolturas que demuestran

infección con esofagostomum u otra infección que produzca nódulos y las tráqueas infectadas con larva de Hipoderma lineatum serán rechazadas excepto que cuando la infestación es leve y los nódulos y larvae se remueven, las envolturas o barrigas se pueden pasar.

10. Debido a la presencia invariable de astillas de hueso, no se utilizarán médulas espinales en la elaboración de productos comestibles excepto para derretirlas cuando constituyan materia prima adecuada.

11. Cuando se manejan los testículos como producto comestible, estos podrán ser transportados del establecimiento oficial como tal, pero no deberán usarse como ingrediente de un producto alimenticio de la carne.

12. Las amígdalas deberán ser removidas y no deberán ser usadas como ingredientes en un producto alimenticio de la carne.

13. La sangre de ganado preparada de acuerdo con el Artículo XI (T) del Reglamento puede usarse como un ingrediente de un producto comestible de carne para el cual normas se prescriben en el Artículo XXI, si se permite por dicha norma, y se puede usar en cualquier producto comestible de carne para el cual no hay norma prescrita en el Artículo XXI del Reglamento si es un ingrediente común y usual de dicho producto.

14. Los productos avícolas y productos de huevos (excepto los cascarones de huevos) que se intenten utilizar como ingredientes en productos alimenticios de la carne serán aceptados para dicho uso solamente si han sido inspeccionados y aprobados por el Departamento

de acuerdo con la reglamentación 7 CFR Parte 59 ó 9 CFR Parte 362 ó 381 y cuando se encuentren y estén sanos y aceptables al presentarse para su uso. Los productos avícolas y los productos derivados del huevo (excepto los cascarones) que no hayan sido inspeccionados y aprobados, no serán utilizados en la elaboración de productos derivados de la carne.

16. Los productos de leche en polvo que se intenten usar como ingredientes en la elaboración de productos alimenticios de la carne se considerarán aceptables para dicho uso solamente cuando se produzcan en una planta aprobada por el Departamento bajo los reglamentos contenidos en 7 CFR Parte 58, y cuando se determine que son sanos y aceptables al ser presentados para su uso. Los productos de leche preparados en una planta no aprobada no deberán ser usados en la preparación de dichos productos alimenticios de carne.

17. Los ingredientes a ser usados en la elaboración de un producto no deberán llevar o contener ningún pesticida químico u otros residuos en exceso de los niveles permitidos en el Artículo XIX (N).

F. Aprobación de substancias para uso en la preparación de productos.

1. Ninguna substancia química será usada en la elaboración de ningún producto, a menos que:

   a. Su uso esté aprobado en este Reglamento o que lo apruebe el Secretario en casos específicos.

   b. Aprobación de nuevas substancias o nuevos usos o nuevos niveles de uso de substancias aprobadas pueden ser aproba-

dos por el Secretario si:

(1) La substancia ha sido aprobada previamente por la Administración de Alimentos y Drogas (FDA) para usarse en la carne o productos comestibles de carne como aditivo de comida, aditivo colorante o como una substancia generalmente reconocida como segura y está listada en el Título 21 del Código de Regulaciones Federales, Partes 73, 74, 81, 172, 173, 179, 182, ó 184.

(2) Su uso está en cumplimiento con los requisitos de FDA aplicables; y

(3) El Secretario ha determinado que:

(i) El uso de la substancia no rendirá el producto en que se usa adulterado ni mal rotulado o de alguna forma no cumpliendo con los requisitos de la Ley; y

(ii) Su uso es funcional y adecuado para el producto y se permite usar al nivel más bajo necesario para lograr el efecto técnico declarado según se ha determinado en casos específicos.

c. Cada vez que el Secretario determina que se debe otorgar aprobación de una nueva substancia o un uso nuevo o un nuevo nivel de uso de una substancia aprobada, de acuerdo con el párrafo 1a de esta sección, el Secretario emitirá una norma final enmendando la gráfica de substancias en el párrafo (c)(4) de esta sección, incluyendo la substancia adicional o el nuevo uso de la substancia y cualquier efecto técnico o cambio en nivel de uso de la substancia.

d. Ningún producto llevará o contendrá ninguna substancia que lo rendiría adulterado o mal rotulado, o no aprobado por los Artículos XIX, XX ó XXI de este Reglamento o por el Secretario en casos específicos.

2. Requisitos para el uso de nitrito y ascorbato de sodio o eritorbatode sodio (isoascorbato) en la tocineta. Los nitratos no se usarán para curar la tocineta.

a. Tocineta inyectada. Con respecto a la tocineta inyectada con ingredientes de curar y tocineta sobada: se usará el nitrito sódico a 120 partes por millón (PPM) entrante o una cantidad equivalente de nitrito de potasio se usará (148 PPM entrante) y 550 PPM de ascorbato sódico o eritorbato de sodio será usado. El ascorbato sódico y eritorbato sódico tienen un peso molecular de aproximadamente 198. Formas hidratadas de estas substancias serán ajustadas de modo que adquieran el equivalente de 550 PPM de ascorbato de sodio o eritorbato sódico.

b. El Departamento colectará muestras de tocineta inyectada de las plantas productoras y las analizará para determinar el nivel de nitrosaminas por el Analizador de Energía Termal ("Thermal Energy Analyzer" o TEA). En la eventualidad que un análisis de TEA indica que un nivel de nitrosaminas confirmable puede estar presente, se colectarán muestras adicionales que serán analizadas por croma-

tografía de gas. Resultados que se presumen positivos tienen que ser confirmados por espectrometría en masa antes de considerarse positivos. Si se hacen cambios en los procedimientos del proceso que se espera resulten en que no se encuentren niveles de nitrosaminas confirmables en la tocineta producida por el nuevo proceso durante el intervalo requerido para que el Departamento analice las muestras confirmatorias por cromotografía de gas y espectrometría en masa, un establecimiento puede someterle muestras a USDA para su análisis con previo aviso y habiendo hecho los arreglos con USDA. Sin embargo, si un establecimiento le suple a USDA resultados de laboratorio de pruebas de cinco lotes consecutivos de tocineta inyectada producida bajo los nuevos procedimientos que han sido llevados a cabo con la metodología y los procedimientos de USDA, esos resultados se utilizarán al hacer una determinación sobre el producto hecho con los nuevos procedimientos. Si los resultados de estas pruebas revelan que niveles confirmables de nitrosaminas no se indican en ninguno de los cinco lotes consecutivos, el análisis confirmativo de USDA será terminado y el establecimiento volverá a un status de revisión normal. En la eventualidad de que los resultados de las pruebas continuen indicando nitrosaminas, sin embargo, USDA procederá con su análisis con-

firmativo de las pruebas originales que se tomaron para confirmación. Si alguna de las pruebas originales colectadas por USDA para confirmar se encuentra con niveles confirmables de nitrosaminas, toda la tocineta inyectada en el establecimiento productor y toda producción futura será retenida. El Departamento hará muestreo y analizará dicha tocineta inyectada retenida para nitrosaminas lote por lote. Un lote de producción será esa tocineta inyectada producida por el establecimiento en cualquier turno singular. Las muestras de cualquier lote de tocineta inyectada bajo retención que se encuentren que contienen nitrosaminas a un nivel confirmable serán causa para que el lote de tocineta inyectada sea dispuesto de manera que se asegure que no formará nitrosaminas cuando se cocine. Dicha disposición puede incluir incorporación de la tocineta inyectada como un ingrediente en otro producto comestible de carne, siempre y cuando sea procesado para comer sin más preparación, de forma que se elimine la formación de nitrosaminas. La tocineta subsiguientemente producida no será retenida por nitrosaminas si el operador del establecimiento hace los ajustes en el procesamiento del producto y los resultados obtenidos por un análisis TEA de muestras de cinco lotes de tamaño normal de tocineta inyectada indican que el producto que se está produ-

ciendo no contiene niveles confirmables de nitrosaminas. Estas pruebas de cinco lotes consecutivos de tamaño normal de tocineta inyectada serán conducidas por el Departamento, **dispuesto**, sin embargo, que si el establecimiento le suple al Departamento los resultados de pruebas conducidas bajo la metodología y los procedimientos usados por el Departamento, dichos resultados de prueba se utilizarán al hacer la determinación sobre el contenido de nitrosaminas del producto. Todas las pruebas de tocineta inyectada para nitrosaminas bajo este sub-

párrafo se harán con tocineta cocida

a

340°F. por 3 minutos en cada lado. Para poder determinar que no hay presente niveles confirmables de nitrosaminas en una muestra probada, la prueba tiene que ser llevada a cabo con la metodología y los procedimientos que detectarían la presencia de cualquier nitrosamina a 10 PPB.

c. A pesar de las disposiciones del párrafo 2a de esta sección, el nitrito de sodio se puede usar al nivel de:

(1) 100 ppm entrante (nitrito de potasio a 123 ppm entrante); y 550 ppm ascorbato sódico o eritorbato sódico (isoascorbato) será usado; siempre y cuando que la planta tenga un programa de control de calidad parcial aprobado según dispone el Artículo XIX (D) de modo que resulte en cumplimiento con esta disposición, o

80 ppm (nitrito de potasio a un nivel entre 49 y 99 ppm); 550 ppm asccorbato sódico o eritorbato sódico (isoascorbato); y sucrosa adicional u otro carbohidrato fermentable similar a un nivel mínimo de 0.7 por ciento y un inóculo de bacteria que produce ácido láctico como **Pediococcus acetolactii** u otra bacteria que se ha demostrado ser igualmente efectiva en la prevención del crecimiento de la toxina botulina a un nivel suficiente para el propósito de prevenir el crecimiento de toxina botulina; disponiéndose que la planta tenga un programa de control de calidad parcial aprobado según dispone el Artículo XIX (D) de modo que esté en conformidad con esta disposición.

d. El Departamento colectará muestras de tocineta de las plantas que producen bajo el párrafo 2c de esta sección y las analizará para determinar el nivel de nitrosaminas. Las muestras serán seleccionadas al azar al través de la producción de un lote. Los planes de muestreo y métodos de análisis actuales que se usan tendrán aproximadamente la misma probabilidad que bajo el párrafo 2b de esta sección de proveer un resultado que se presume positivo cuando el verdadero nivel medio de nitrosaminas en un lote de producción es de 10 ppb. En la eventualidad de un resultado que se presuma positivo, la planta estará sujeta a las disposiciones del párrafo 2b de esta

disposiciones del párrafo 2b de esta sección.

e. **Tocineta curada por inmersión.** Tocineta curada por inmersión puede colocarse en una solución de salmuera que contiene sal, nitrito y material de sabor o en un recipiente con sal, nitrito y material de sabor. El nitrito de sodio no excederá 120 ppm entrante o un cantidad equivalente de nitrito de potasio (148 ppm entrante) basado en el peso actual o estimado verde sin pellejo de las barrigas de tocineta.

f. **Tocineta hecha con materiales de curar deshidratados.** Con respecto a tocineta hecha con materiales de curar dehidratados, el producto será curado aplicando una cantidad premedida de mezcla para curar las superficies de las barrigas de tocineta, cubriendo las superficies completamente. El nitrito de sodio no excederá 200 ppm entrante o una cantidad equivalente de nitrito de potasio (246 ppm entrante) en tocineta curada en seco basado en el peso verde actual o estimado de barriga de tocineta sin pellejo.

G. Requisitos relacionados con los ingredientes y otros artículos usados en la elaboración de productos.

1. Todos los ingredientes y otros artículos usados en la elaboración de cualquier producto deberán estar limpios, sanos, saludables y en buenas condiciones, de forma que no resulte en producto adulterado. Los establecimientos oficiales deberán proveerle al inspector

mientos envueltos en la elaboración de productos, incluyendo la composición de los productos, así como también cualquier cambio en dichos procedimientos de elaboración esencial para el control de la elaboración del producto.

2. Los únicos envases de naturaleza animal a ser usados como envolturas de productos serán aquellas de ganado, ovejas, cerdos o cabras.

   a. Las tripas o envolturas de naturaleza animal deberán ser inspeccionadas cuidadosamente por empleados del Programa. Solo aquellas envolturas que han sido cuidadosamente lavadas y enjuagadas con agua limpia antes de ser rellenadas y sean adecuadas para usarlas como envolturas, estén limpias y pasen la inspección podrán ser usadas, excepto que aquellos envases de animales preenjuagados empacados en sal o en solución de sal y glicerina u otro medio aceptado, podrán ser utilizados sin lavados adicionales, si estos son encontrados limpios y aceptables en cualquier otra forma y son cuidadosamente enjuagados antes de su uso.

   b. Envolturas naturales de cerdo y de ovejas que se intenten usar como envases de productos podrán ser tratadas remojándolas en o aplicándoles jugo de piña fresco, papaína o bromelia o extracto pancreático para permitir que los enzimas en estas sustancias actuen en las envolturas para hacerlas menos resistentes. Dichas envolturas serán manejadas en

forma higiénica a través de todo el proceso y el tratamiento será seguido con un lavado y enjuague profuso en agua para remover efectivamente la substancia usada y poner fin a la acción enzimática.

3. Bajo una declaración apropiada según se requiere en los Artículos XVII y XVIII de este Reglamento, las siguientes substancias podrán ser añadidas a los productos:

a. Sal común, azúcares aprobadas (sucrosa, azúcar de caña o remolacha), azúcar de arce, dextrosa, azúcar invertida, miel, sólidos de sirop de maíz, sirop de maíz, sirop de glucosa, fructosa, humo de madera, vinagre, sabores variados, especias, nitrato de sodio, nitrito de sodio, nitrato de potasio, nitrito de potasio y otras sustancias especificadas en la tabla que aparece en el subpárrafo (c)(4) de este párrafo podrán ser añadidas a productos bajo condiciones, si algunas, especificadas en esta parte o el Artículo XVIII del Reglamento.

b. Otros sabores artificiales no dañinos (inocuos) podrán ser añadidos a productos con la aprobación del Secretario en casos específicos.

c. Materias colorantes o tintes que no estén especificados en la tabla del subpárrafo (c)(4) de este párrafo, podrán ser añadidas a productos mezclados con grasa derretida, aplicadas a envolturas naturales y artificiales y aplicadas a los rellenos de dichas envolturas si son

los rellenos de dichas envolturas si son aprobadas por el Secretario en casos específicos. Cuando se aplique una materia colorante o tinte a una envoltura, no deberá haber penetración del colorante en el producto. Cuando se añada cualquier colorante o tinte a manteca animal freíble que contenga sabor artificial, el producto deberá empacarse en envases convencionales redondos para manteca freible (shortening) que tenga una capacidad no mayor de tres libras.

d. Las substancias especificadas en la siguiente tabla son aceptables para usarse en la elaboración de productos, siempre y cuando se utilicen para el propósito indicado y dentro de los límites de cantidad establecidos y bajo otras condiciones epecificadas en esta parte y en el Artículo XVIII de este Reglamento. En adición a las substancias listadas en la tabla que sigue, el Artículo XXI del Reglamento especifica otras substancias que también son aceptables en la elaboración de los productos especificados.

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD	
Acidificantes	Acido Acético	Ajustar acides	Varios*	Suficiente para el propósito.	
	Acido Cítrico	Idem	Idem	Idem.	
	Glucono delta-lactone	Idem	Idem		
	Acido Láctico	Idem	Idem	Idem	
	Acido Fosfórico	Idem	Idem		
	Acido Tartánico	Idem	Idem	Idem	
Anticoagulantes	Acido Cítrico citrato sódico	Prevenir coagulación	Sangre fresca de ganado	0.2 por ciento -- con o sin agua. Cuando se usa agua para hacer una solución de ácido cítrico o citrato sódico añadido a la sangre de ganado, no se usaran más de 2 partes de agua a 1 parte de ácido cítrico o citrato sodico.	
Agente antiespumante	Polisilicona metílica	Retardar espuma	Sopas	10 partes por millón	
			Grasas derretidas	Idem.	
			Salmuera	50 partes por millón.	
Antioxidantes e interceptores de oxígeno	BHA (hidroxianisola butílica)	Retardar rancidez	Salchicha seca	0.03 por ciento basado en peso total.	0.006 por ciento en combinación.
	BHT (hidroxitolueno butílico)	Idem	Idem	Idem	
	"Propyl gallate"	Idem	Idem	Idem	
	TBHQ "Terciary butylhydroquinone"	Idem	Idem	Idem	0.006 por ciento en combinación solamente con BHA y/o BHT.
	BHA (hidroxianisola butílica)	Idem	Grasa animal convertida o una combinación de dicha grasa y grasa vegetal.	0.01 por ciento	0.02 por ciento en combinación.
	BHT(hidroxitolueno butílico)	Idem	Idem	Idem	
	Clicina	Idem	Idem	Idem	
	"Propyl gallate"	Idem	Idem	Idem	
	Resina de guayaco	Idem	Idem	Idem	
	TBHQ ("Terciary butylhydroquinone"	Idem	Idem	Idem	0.02 por ciento en combinación solamente con BHA y/o BTH.
	Tocoferolas	Idem	Idem	0.03 por ciento. Una concentración de 30 por ciento de tocoferolas en aceite se usara cuando se añade como un antioxidante a los productos designados como "manteca" y "manteca de cerdo convertida".	
	BHA (bidroxianisola butílica)	Idem	Salchicha de cerdo fresca, "brown and serve", productos de salchicha fresca italiana, tortas de res precocidas, salchicha fresca de res o res y cerdo, coronamiento para pizza cocida o cruda y albondigas cocidas o crudas.	0.01 por ciento basado en el contenido de grasa.	0.02 por ciento en combinación, basado en el contenido de grasa.

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD	
	BTH (hidroxitolueno butilico	Idem	Idem	Idem	
	"Propyl gallate"	Idem	Idem	Idem	
	TBHQ ("Terciary butylhydroquinone"	Idem	Idem	Idam	0.02 por ciento en combinación solamente con BHA y/o BTH, basado en el contenido de grasa.
	BHA (hidroxianisola butilica)	Idem	Carnes deshidratadas.	0.01 por ciento basado en peso total.	0.01 por ciento en combinación.
	BHT (hidroxitolueno butilico)	Idem	Idem	Idem	
	"Propyl gallate"	Idem	Idem	Idem	
	TBHQ ("Terciary butylhydro quinone"	Idem	Idem	Idem	0.01 por ciento en combinación solamente con BHA y/o BHT.
	BHA (hidroxianisola	Idem	Margarina u oleomargarina	0.02 por ciento (por el peso del producto terminado) individualmente o en combinación con otros antioxidantes aprobados para usarse con margarina.	
	BHT (hidroxitolueno butilico)	Idem	Idem	Idem	
	"Octyl gallate"	Idem	Idem	Idem	
	"Propyl gallate"	Idem	Idem	Idem	
	"Dodecyl gallate"	Idem	Idem	Idem	
	"Ascorbyl palmetate"	Idem	Idem	Idem	
	"Ascorbyl stearate".	Idem	Idem	Idem	
	TBHQ ("Terciary butylhydroquinone".	Idem	Idem	0.02 por ciento en combinación solamente con BHA y/o BHT basado en contenido de grasa o aceite.	

TABLA II

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD
Aglutinantes	Agar-agar	Estabilizar y espesar.	Productos comestide carne en jalea enlatados, termalmente procesados. Mezcla de empanar; salsas.	0.25 por ciento del producto terminado.
	Algin	Extender, estabilizar el producto. Unir piezas de carne		Suficiente para el propósito.
	"Sodium alginate" carbonato sódico, ácido láctico, y lactato de calcio mezclados.		Productos comestibles de carne reestructurados.	"Sodium alginate" a 1.0 por ciento, carbonato de calcio al 0.2 por ciento, y ácido láctico y lactato de calcio al 0.3 por ciento de formulación del producto. Mezcla añadida no puede exceder de 1.5 por ciento de formulación del producto. Ingredientes de la mezcla tienen que añadirse secos.

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD
Aglutinantes	Una mezcla de "sodium alginate" carbonato sódico, ácido láctico, y lactato de calcio.	Unir piezas de carne.	Productos comestibles de carne reestructurados.	"Sodium alginate" que no exceda el 1.0 por ciento, carbonato de calcio que no exceda el 0.2 por ciento, y ácido láctico/lactato de calcio (o "glucono delta-lactone" que no excedan el 0.3 por ciento de formulación del producto. La mezcla añadida no puede exceder el 1.5 por ciento de la formulación del producto. Los ingredientes de la mezcla se tienen que añadir secos.
	"Carrageenan"	Idem	Idem	Idem
	"Carboxymethyl cellulose" (goma de celulosa)	Idem	Pasteles horneados	Idem
	Leche desnatada deshidratada baja en calcio tratada con ensimas (rennet) y lactato de calcio.	Unir y extender el producto	Salchichas, según se dispone en la Parte 319 del subcapítulo 318;	3 1/2 por ciento producto terminado total. (Lactato de calcio se requiere al 10 por ciento del aglutinante)
			Imitación a salchicha, hogazas no específicas, guisados.	Suficiente para el propósito. (Lactato de calcio se requiere al 10 por ciento del aglutinante.)
	Caseinato sódico y lactato de calcio tratado con ensimas (rennet)	Idem	Imitación a salchicha.	Suficiente para el propósito. (Lactato de calcio se requiere al 25 por ciento del aglutinante).
	Comas de vegetales	Idem	Rollo de huevo	Idem
	Celulosa metílica	Extender, estabilizar producto (agente)	Tortas de carne y vegetales	0.15 por ciento.
	Proteína de soya aislada.	Para unir y extender producto.	Salchicha según se provee en la Parte 319 del Subcapítulo 318.	2 por ciento.
	Idem	Idem	Imitación a salchicha, hogazas no específicas, sopas, guisados.	Suficiente para el propósito.
	Caseinato sódico	Idem	Idem	Idem
	Suero seco o deshidratado	Para unir o espesar	Salchicha, según se provee en la Parte 319, Bockwurst.	3 1/2 por ciento individualmente o colectivamente.
	Suero bajo en lactosa	Idem	Idem	Idem
	Suero bajo en minerales	Idem	Idem	Idem
	Concentrado de proteína de suero	Idem	Idem	Idem
	Suero seco o deshidratado.	Idem	Imitación a salchicha, sopas, guisados, hogazas no específicas.	Suficiente para el propósito.
	Suero bajo en lactosa	Idem	Idem	Idem
	Suero bajo en minerales	Idem	Idem	Idem
	Concentrado de proteína de suero	Idem	Idem	Idem
	Suero seco o deshidratado	Idem	Chili con carne; cerdo o res con salsa barbacoa	8 por ciento individual o colectivamente con otros aglutiantes.
	Suero bajo en lactosa	Idem	Idem	Idem

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD
	Suero bajo en minerales	Idem	Idem	Idem
	Concentrado de proteína de suero	Idem	Idem	Idem
	"Xanthan gum"	Mantener viscosidad uniforme; suspensión de materia particulada; estabilidad de emulsión; estabilidad en congelar y descongelar.	Salsas de carnes, "gravy", o salsas y carnes, enlatadas o congeladas y/o ensaladas de carne refrigeradas; guisados de carne enlatados; chili o chil con habichuelas, mezclas para salsas de pizza enlatadas y mezclas para pastas o empanados.	Idem
Agente blanqueador	Peróxido de hidrógeno	Remover color	Tripa (sustancia tiene que ser removida del producto enjuagando con agua clara).	
Catalizadores (las sustancias tienen que ser removidas durante el procesamiento	Níquel	Acelerar reaccion química	Grasas animales convertidas o una combinación de dichas grasas y grasa vegetal.	Idem
	Amida sódica	Reordenar ácidos grasos radicales	Idem	
Agentes colorantes (naturales)	Metóxido sódico Palomilla, achiote caroteno, cochinilla, clorofila verde, safron, y "tumeric"	Idem Para colorear envolturas o grasas convertidas; productos de marcar o herrar	Idem Envolturas de salchichas, oleomargarina, manteca vegetal, tinta de marcar o herrar en el producto.	Idem Suficiente para el propósito (se puede mezclar con tintes artificales aprobados o material inerte inofensivo como la sal común y el azúcar),
Agentes colorantes (artificiales)	Aditivos colorantes listados en 21 CFR Parte 74 Subparte A de la Parte 82, Subparte B (el operador tiene que mostrar evidencia al inspector a cargo que el aditivo colorante ha sido certificado para usarse en conección con las comidas por F.D.A.).	Idem	Idem	Suficiente para el propósito (se puede mezclar con materiales colorantes naturales aprobados o material inerte inofensivo como la sal o el azúcar.
	Dióxido de titanio			
Curación (los aceleradores se tienen que usar solamente en combinación con los agentes de curar)	Acido Ascórbico	Acelerar fijación de color o preservar color durante almacenaje.	Ensalada de jamón (spread) y productos enlatados tipo crema. Carne de cerdo curado y cortes de res, y producto comestible de carne molida.	0.5 por ciento. 75 onzas a 100 galones de salmuera, nivel de la bomba en 10%; 3/4 de onza a 100 libras de carne o productos secundarios de carne; 10% solución a superficies de cortes curados antes de empacar. (El uso de dicha solución no resultará en la adición de una cantidad significativa de humedad al producto).

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD
	Acido eritórbico	Idem	Idem	Idem
	Acido fumárico	Acelerar la fijación de color	Carne molida curada o producto comestible de carne.	0.065 por ciento (o 1 oz. a 100 lbs. del peso de la carne o productos secundarios de carne antes de procesar).
	"Clucone delta-lactone"	Idem	Carne molida curada o producto comestible de carne.	8 oz a cada 100 libras de carne o productos secundarios de carne,
	Pirofosfato de ácido sódico	Idem	Cenoa salami. Hot dogs, "weiners" vienas, bologna, bologna de ajo, "knockwurst", y productos similares	16 oz. a 100 lbs. de carne. No debe exceder, solo o en combinación con otro acelerador de curación, lo siguiente: 8 oz. en 100 lbs. de contenido de carne o productos secundarios de carne en la fórmula; ni 0.5 por ciento en el producto terminado.
	Ascorbato sódico	Acelerar la fijación de color o preservar el color en el almacenaje.	Cortes de cerdo y res curado, producto comestible de carne curada molida.	87.5 oz a 100 galones de salmuera con el nivel de la bomba en 10 por ciento. 7/8 oz a 100 lbs. de carne o producto secundario de carne; 10 por ciento de solución a superficies de cortes curados antes de empacar. (El uso de dicha solución no resultará en la adición de una cantidad significativa de humedad al producto.
	Eritorbato sódico	Idem	Idem	Idem
	Acido cítrico o citrato sódico	Idem	Idem	Puede usarse en productos curados o en solución de 10 por ciento usada para rociar superficies de cortes curados antes de empacar para reemplazar hasta 50 por ciento del ácido ascórbico, ácido eritórbico, ascorbato sódico, o eritobato sódico que se usa.
Agentes de curación	Nitrato sódico o de potasio	Fuente de nitrito	Productos curados que no sea tocineta. Nitratos no se usaran en comidas para bebes, "juniors" y "toddlers"	7 lbs. a 100 galones de salmuera, 3 1/2 oz. a 100 lbs. carne (curación seca); 2 3/4 oz. a 100 lbs. carne picada.
	Nitrito sódico o de potasio (Suministros de nitrito sódico y nitrito de potasio y mezclas que contienen los mismos se tienen que mantener asegurados bajo el cuidado de un empleado responsable del establecimiento. El contenido de nitrito específico de dichos suministros tiene que saberse y se tiene que marcar debidamente.	Para fijar color.	Productos curados. Los nitritos no se pueden usar en comidas para bebes, "juniors" o "toddlers".	2 lbs. a 100 galones de salmuera con el nivel de la bomba al 10%; 1 oz. a 100 lbs. de carne (cura seca), 1/4 oz. a 100 lbs. de carne picada y/o producto secundario de carne. El uso de nitritos o nitratos o una combinación de ambos no resultará en más de 200 partes por millón de nitrito, calculado como nitrito sódico, en el producto terminado; excepto que los nitritos pueden ser usados en tocineta solamente de acuerdo con el párrafo (b) de esta sección.

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD
Agentes de desnudamiento; se pueden usar en combinación. Se tienen que remover de la tripa usando agua potable.	Lima (óxido de calcio, hidróxido de calcio).	Para denudar membranas mucosas.	Tripa	Suficiente para el propósito.
	Carbonato de sodio	Idem	Idem	Idem
	Gluconato de sodio	Idem	Idem	Idem
	Hidróxido de sodio	Idem	Idem	Idem
	Persulfato de sodio	Idem	Idem	Idem
	Silicato de sodio (Ortho, meta y sesqui)	Idem	Idem	Idem
	Fosfato trisódico	Idem	Idem	Idem
Agentes emulsificadores.	Monoglicéridos acetilados	Para emulsificar el producto	Manteca	Idem
	Acido tartárico diacetilados, estelares de mono y diglicéridos	Idem	Manteca animal convertida o una combinación de esta grasa con grasa vegetal.	Idem
	Estearato lactoglicerado, oleato o palmitato.	Idem	Idem	Idem
	Lecitina	Para emulsificar el producto (También es antoxidante.)	Oleomargarina, manteca, varios productos comestibles de carne.	0.5 por ciento en la oleomargarina, uso en otros productos - cantidad suficiente para emulsificar.
	Mono y diglicéridos (palmitato de glicerol)	Para emulsificar el producto	Grasa animal convertida o una combinación de dicha grasa con grasa vegetal; oleomargarina.	Sufiente para el propósito en la manteca vegetal o animal; 0.5 por ciento en la oleomargarina.
	Mono y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con cualquiera de los siguientes ácidos: acético acetiltartárico tartárico y sus sales de sodio y calcio; los derivados de sulfoacetatos de sodio de estos mono y diglicéridos.	Idem	Margarina u oleomargarina	0.5 por ciento.

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD
	Esteres de ácidos grasos poliglicerados (esteres poliglicerol de ácidos grasos están restringidos a aquellos, hasta e inclusive esteres decaglicerol, que de todos modos reúnen los requerimientos de la Sección 172.854 (a) de la Regulación de Aditivos para Alimentos)	Para emulsificar el producto	Grasa convertida animal o una combinación de dichas grasas con grasa vegetal cuando su uso no esta prohibido por las normas de identidad o composición; oleomargarina.	Suficiente para el propósito de convertir grasa animal o una combinación con grasa vegetal; 0.5 por ciento para oleomargarina.
	Glicol 1,2 poliprolileno	Idem	Margarina u oleomargarina	2.0 por ciento
	Polisorbato 80 polioxietileno(20) monooleato de sorbitan.	Idem	Manteca para uso de productos horneados, mezclas para hornear, "icing", rellenos, "topping" y en la fritura de alimentos.	1 por ciento cuando se usa solo, si se usa con polisorbato 60 la combinación total no debe exceder el 1 por ciento.
	Propileno monoglicol y diesteres de grasas y ácidos grasos.	Idem	Grasa animal convertida o una combinación de dicha grasa con grasa vegetal.	Suficiente para el propósito.
	Polisorbato 60 polioxietileno (20) monoestearato sorbitan.	Idem	Manteca para uso no estandarizados horneados, mezclas para hornear, "icing", rellenos, "topping", y para fritura de alimentos.	1 por ciento cuando se usa solo, si se usa con polisorbato 80la combinación total no debe exceder el 1 por ciento.
	Acido estearil-2-lactilico	Idem	Manteca que se va a usar para "icing" y rellenos en reposterías.	3 por ciento.
Agentes químicos que dejan película	Citrato estearil	Idem	Manteca	Suficiente para el propósito.
	Una mezcla que consista de agua, alginato de sodio, cloruro de sodio, y carboximetil celulosa de sodio y sólidos de sirop de maíz.	Para reducir el encogimiento del producto en la nevera y para proteger la superficie del producto.	Carcasas descarnadas. Dichas carcasas por la declaración: "Protejido con una película de agua, sólidos de sirop de maíz, alginato de sodio, cloruro de sodio y caroximetil celulosa de sodio".	La formulación no debe exceder el 15% de la carcasa caliente aplicada. El peso frío no excederá el peso caliente.
Agentes para añadir sabor; protectores y elaboradores.	Sabor a ahumado artificial aprobado por el Programa.	Para darle sabor al producto.	Varios	Idem
	Sabor a ahumado aprobado por el Programa	Idem	Idem	Idem

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD
	Iniciadores de bacterias infensivas del tipo acidófilo, iniciadores de acido láctico o el cultivo de Pediococcus cerevisease.	Para desarrollar el sabor	Embutidos secos, hogazas de cerdo, "thuringer", bologna del Líbano, cervelat y salami.	0.5 por ciento.
	Bacterias inofensivas productoras de ácido láctico.	Previenen el crecimiento de Clostridium Botulinum.	Tocineta	Suficiente para el propósito.
	Acido benzoico (sales de sodio, potasio y calcio).	Para retardar el reversamiento del sabor.	Margarina u oleomargarina.	0.1 por ciento individualmente, o 0.2 por ciento si es usado en combinación con ácido sórbico y sus sales, expresado como los ácidos en el peso del producto terminado.
	Lactato de calcio.	Para proteger el sabor.	Productos cocidos semisecos o secos incluyendo la salchicha, imitación de salchicha, y palitos de carne	0.6 por ciento en la formulación del producto.
	Acido cítrico	Sabor	no especificada.	
	Sólidos de sirop de maíz, sirop de maíz, sirop de glucosa	Añadir sabor	Chili con carne. Salchicha, hamburguesa, hogaza de carne molida	Suficiente para el propósito. 2.0 por ciento individual o colectivamente, calculado a base de producto seco.
	Dextrosa	Para sazonar el producto.	jamonilla, jamón picado y formado. Salchicha, jamón y productos curados.	
	Diacetil	Idem	Oleomargarina	Suficiente para el propósito.
	Guanilato de disodio.	Idem	Varios.[1]	Idem
	Inosinato de disodio.	Idem	Idem	Idem
	Proteína hidrolisada de plantas.	Idem	Idem	Idem
	Citrato isopropil.	Para proteger el sabor.	Oleomargarina	0.02 por ciento.
	Sirop de malta	Para sazonar el producto.	Productos curados	2.5 por ciento.
	Hidrosilato de proteína de leche.	Idem	Varios[2]	Suficiente para el producto.
	Glutamato monoamonico.	Idem	Idem	Idem
	Sulfoacetato de sodio, derivado de mono y diglicéridos.	Idem	Idem	0.5 por ciento. Idem

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD
	Tripolifosfato de sodio	Para ayudar a proteger el sabor.	Res fresca, res cocido posterior, res cocida, torta de res, hogazas de carne, coronamiento de carne, y productos similares derivados del cerdo, oveja, ternera, carnero y cabra que han sido cocidos o congelados después del procesamiento.	0.5 por ciento del producto total.
	Mezclas de tripolifosfato de sodio, metafosfato de sodio, insolubles; y polifosfato de sodio cristalino.	Idem	Idem	Idem
	Sorbitol	Para añadir sabor, facilitar la remoción de envolturas del producto y reducir la caramelización y el chamusqueo.	Salchicha cocida, frankfurter empaquetado, frankfurtere, wienere, knockwurst.	No más del 2 por ciento del peso de la fórmula, excluyendo de la fórmula el peso del agua o hielo; no es permitido en combinación con sirop de maíz, y/o sólidos de sirop de maíz.
	Iniciador destilado.	Para ayudar a proteger el sabor.	Oleomargarina.	Suficiente para el propósito.
	Citrato estearil	Para proteger el sabor.	Idem	0.15 por ciento.
Gases	Azúcares (sucrosa y dextrosa)	Para sasonar el producto.	Varios.	Suficiente para el propósito.
	Dióxido de carbono sólido (hielo seco)	Para enfriar el producto.	Picado de la carne, empacado del producto.	Idem.
	Nitrógeno	Para excluir el oxígeno.	Envases sellados	Idem.
Agentes escaldadores del cerdo; deben ser removidos en operaciones subsiguientes.	Soda caústica	Para remover pelambre.	Carcasas de cerdo.	Idem.
	Dimetilpolisiloxano.	Idem	Idem	Idem
	Sulfosuccinato diopptil sódico	Idem	Idem	Idem
	Etilenodiaminotetracetato de calcio disódico	Idem	Idem	Idem
	Fosfato disódico	Idem	Idem	Idem
	Acido etilenodiaminotetraacético (sales de sodio).	Idem	Idem	Idem
	Lima (óxido de calcio, hidróxido de calcio).	Idem	Idem	Idem
	Glicol propileno	Idem	Idem	Idem
	Jabón (preparado de la reacción de calcio, potasio, o sodio con resina o ácidos grasos de grasas y aceites naturales).	Idem	Idem	Idem

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD
	Acido de sodio pirofosfatado.	Idem	Idem	Idem
	Carbonato de sodio.	Idem	Idem	Idem
	Sulfonado dodecil-benceno de sodio	Idem	Idem	Idem
	Cloconato de sodio			Idem
	Hexametafosfato de sodio	Idem	Idem	Idem
	Sulfatolauril sódico	Idem	Idem	Idem
	Mono y dimetil-naftaleno sulfona-do de sodio (peso molecular 245 a 250)	Idem	Idem	Idem
	Sulfonado N-alkil-benceno de sodio (el grupo alkil predominante es $C\ 1^2$ o $C\ 1^3$ y no menos del 95% C10 y C_2D)	Idem	Idem	Idem
	Pirofosfato de sodio	Idem	Idem	Idem
	Silicatos de sodio (orto, meta, sesqui)	Idem	Idem	Idem
	Sulfonado de sodio.	Idem	Idem	Idem
	Tripolifosfato de sodio	Idem	Idem	Idem
	Sucrosa	Idem	Idem	Idem
	Trietanolamina dodecilbenceno sulfonada	Idem	Idem	Idem
Miscelaneos	Trifosafto sódico	Idem	Idem	Idem
	Acido ascórbico, ácido eritórbico, ácido cítrico, ascorbato sódico, y citrato sódico, individualmente o en combinación, bajo un programa de control de calidad parcial aprobado (9 CFR 318.4 (d) y (e).	Para mantener color.	Cortes de cerdo fresco.	No excederá 500 ppm o 1.8 mg/pulgada cuadrada de superficie de ácido ascórbico, ácido eritórbico o ascor-bato sódico, individualmente o en combinación; y/o no excederá 250 ppm o 0.9 mg/pulgada cuadrada de super-ficie de ácido cítrico o citrito de sodio, individualmente o en combina-ción.
	d- y di-alfato-ceferol	Para inhibir la formación de nitrosaminas.	Tocineta curada.	500 ppm por inyección o aplicación en la superficie.
	Sorbato de potasio	Para retardar crecimiento de hongos.	Salchicha seca.	10% en solución de agua puede apli-carse a envolturas despues de llenar-las o las envolturas se pueden echar en una solución de 10% de agua antes de rellenar.
	Oxido de silicio.	Ayuda en el pro-cesamiento/dis-persión.	Premezcladores de curar tocineta que contiene tocoferol.	A un nivel que no excederá 4.0% en la mezcla seca.

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD
	Acido sórbico (sales de sodio, potasio y calcio)	Para preservar el producto y retardar el crecimiento de hongo.	Margarina u oleomargarina.	0.1 porciento individualmente, o si se usa en combinación o con ácido benzoico y sus sales, 0.2 por ciento (expresado como los ácidos en el peso de las comidas terminadas).
	Disodio de calcio EDTA (disodio de calcio etilenediaminetetraacetato).	Para preservar el producto y proteger el sabor.	Idem	75 partes por millón por peso de la oleomargarina o margarina terminada.
	Propil paraben (propil p-hidroxibenzoato).	Para retardar crecimiento de hongo.	Salchicha seca.	0.5 por ciento en solución de agua puede aplicarse a envolturas después de rellenar, o las envolturas se pueden echar en solución antes de rellenar.
	Bicarbonato de sodio.	Para neutralizar acidez excesiva, limpieza de vegetales.	Manteca convertida, copas, salmuera.	Suficiente para el propósito.
	Propionato de calcio.	Para retardar crecimiento de hongo.	Bases para pizza.	0.32 por ciento individualmente o en combinación basado en el peso del sujetador de la harina que se use.
	Propionato de sodio.	Idem	Idem	Idem
	Hidróxido de sodio.	Para rebajar la cantidad de jugos que se pierden en cocción.	Productos comestibles que contienen fosfatos.	Se puede usar solamente en combinación con fosfatos en un promedio que no excederá de 1 parte de hidróxido de sodio a 4 partes de fosfato; la combinación no excederá 5% en salmuera con la bomba a un nivel de 10%; 0.5 por ciento en el producto.
	Fosfato de disodio.	Idem	Productos comestibles de carne, excepto donde se prohibe por las regulaciones Federales de inspección de carnes.	5 por ciento de fosfato en salmuera con la bomba a un nivel de 10%; 0.5 por ciento de fosfato en el producto (solo se puede inyectar solución clara en el producto).
	Fostato monosódico.	Idem	Idem	Idem
	Metafosfato sódico, insoluble	Idem	Idem	Idem
	Polifostafo sódico cristalino.	Idem	Idem	Idem
	Tripolifostafo de sodio.	Idem	Idem	Idem
	Pirofostado sódico	Idem	Idem	Idem
	Acido sódico pirofosfato	Idem	Idem	Idem
	Fosfato dipotásico	Idem	Idem	Idem
	Fosfato de monopotasio	Idem	Idem	Idem
	Tripolifosfato de postasio	Idem	Idem	Idem
	Pirofosfato de potasio	Idem	Idem	Idem
	Acido cítrico (sales de sodio y potasio).	Para acidificar.	Margarina u oleomargarina.	Suficiente para el propósito.
	Acido láctico (sales de sodio y potasio).	Idem	Idem	Idem

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD
	Acido L-Tartárico (sodio y sales de sodio-potasio.	Idem	Idem	Idem
	Acido fosfórico.	Idem	Idem	Idem
	Acido hidroclórico	Idem	Idem	Idem
	Bicarbonato de sodio.	Para alkalizar	Idem	Idem
	Carbonato de sodio	Idem	Idem	Idem
	Hidróxido sódico	Idem	Idem	Idem
	Carbonato de potasio.	Idem	Idem	Idem
	Bicarbonato de potasio.	Idem	Idem	Idem
Enzimas proteolíticas	"Aspergillus oryzae"	Para ablandar los tejidos.	Cortes de carne cruda.	Soluciones que consisten de agua y enzimas proteolíticas aprobadas aplicadas o inyectadas en los cortes de carne cruda no resultarán en un aumento de más de 3 por ciento sobre el peso del producto no tratado.
	Grupo "aspergillus flavusoryzae"	Idem	Idem	Idem
	Bromelin	Idem	Idem	Idem
	Ficin	Idem	Idem	Idem
	Papain	Idem	Idem	Idem
Agentes de refinamiento (se tienen que eliminar durante el proceso de fabricación.	Acido acético	Para separar ácidos grasos y glicerol.	Grasas convertidas.	Cantidad suficiente para el propósito.
	Bicarbonato de soda.	Idem	Idem	Idem
	Carbón (carbón de madera purificado)	Para ayudar en el refinamiento de grasas de animales.	Idem	Idem
	Soda caústica (hidróxido sódico)	Para refinar las grasas.	Idem	Idem
	Diatomita, arcilla batan.	Idem	Idem	Idem
	Carbonato de sodio	Idem	Idem	Idem
	Acido tánico	Idem	Idem	Idem
Agentes de conversión	Fosfato de Tricalcio	Para ayudar en conversión	Grasas animales	Idem
	Fosfato de Trisodio	Idem	Idem	Idem
Fuentes de radiación	Radiación ionizante limitada a rayos gama de cobalto-60 o cesium-137.	Para controlar trichinella spiralis	Carcasas de cerdo o cortes de carcasas de cerdo que no se han curado o procesados con calor.	Dosis mínima absorta de 0.3 kilo Gria (30 "kilorads") a una dosis máxima absorta de 1 kilo Gria (100 "kilorads").
Endulzadores artificiales	Sacarina	Para endulzar el producto.	Tocineta	0.01 por ciento.
Sinergéticos (usados en combinación con antioxidantes)	Acido cítrico	Aumentar efectividad de los antioxidantes.	Manteca animal y manteca vegetal.	0.01 por ciento individualmente o en combinación con antioxidantes en manteca animal o manteca vegetal.
	Idem	Idem	Salchicha seca.	0.003 por ciento en salchicha seca en combinación co antioxidantes.
	Idem	Idem	Salchicha de cerdo. fresco.	0.01 por ciento basado en contenido de grasa, en combinación con antioxidantes.
	Idem	Idem	Carnes secas.	0.01 por ciento basado en el peso total en combinación con antioxidantes.
	"Malic acid"	Idem	Manteca animal y manteca vegetal.	Idem

TABLA I

CLASE DE SUBSTANCIA	SUBSTANCIA	PROPOSITO	PRODUCTOS	CANTIDAD
	Citrato	Idem	Manteca animal, manteca vegetal, salchicha de cerdo fresco, carnes secas.	0.02 por ciento.
	Acido fosfórico	Idem	Manteca animal y manteca vegetal.	0.01 por ciento.
	Citrato monoglicérido.	Idem	Manteca animal, manteca vegetal, salchicha de cerdo fresco, carnes secas.	0.02 por ciento.
Agentes ablandadores	"Aspergillus oryzae"	Para ablandar los tejidos	Cortes de carne cruda.	Soluciones que consisten de agua y enzimas proteolíticas aprobadas aplicadas o inyectadas en los cortes de carne cruda no resultarán en un aumento de más de 3 por ciento sobre el peso del producto no tratado.
	Grupo "aspergillus flavusoryzae"	Idem	Idem	Idem
	Bromelin	Idem	Idem	Idem
	Ficin	Idem	Idem	Idem
	Papaín	Idem	Idem	Idem
	Cloruro de potasio	Idem	Idem	No más de 3 por ciento de una solución molar de 2.0.
	Cloruro de magnesio	Idem	Idem	No más de 3 por ciento de una solución molar de 0.8.
	Cloruruo de calcio	Idem	Idem	No más de 3 por ciento de una solución molar de 0.8.
	Potasio magnesio o cloruro de calcio	Idem	Idem	Una solución de cloruros inorgánicos aprobados inyectados en o aplicados a los cortes de carne cruda no resultarán en un aumento de más de 3 por ciento sobre el peso del producto no tratado.

1 Estos son productos propietarios y una lista de los mismos se puede obtener de Scientific Services, Meat and Poultry Inspection, Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, Washington, D.C. 20250.

2 Información en cuanto a los productos específicos para los cuales el uso de esta sustancia se ha aprobado se puede obtener inquiriendo a Standards and Labeling Division, Meat and Poultry Inspection Technical Services, Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, Washington, D.C. 20250.

3 Siempre y cuando su uso sea funcional y apropiado para el producto y se permite usar al nivel más bajo necesario para lograr el efecto técnico deseado, según determinado en casos específicos antes de aprobación de etiqueta bajo Sec. 317.4.

4. Ninguna substancia podrá ser usada en o con cualquier producto si con ello se ocultare daños o inferioridad o se le diere al producto la apariencia de ser de mejor calidad o de mayor valor del que tiene. Por lo tanto:

   a. El pimentón (paprika) o el pimentón oleoresinosa, no podrá usarse en o con carne fresca, como biftecs, o productos de carne fresca molida como biftec molido o formado ("patties" o hamburgers con harina mezclada) o en cualesquiera otros productos que consistan de carne fresca (sazonada o sin sazonar), excepto chorizo y salchichón italiano y otros productos de carne en los cuales el pimentón o el pimentón oleoresinosa se permita como un ingrediente bajo una norma de identidad o de composición a tenor con las disposiciones del Artículo XXI de este Reglamento.

   b. El ácido sórbico, el sorbato de calcio, el sorbato de sodio y otras sales de ácido sórbico no podrán ser usadas en embutidos cocidos o cualquier otro producto; ácido sulfúreo y sales de ácidos sulfurosos o sulfúreo no podrán ser usadas en o con ningún producto y el niacin o nicotinamida no podrán ser usados en o con productos frescos; excepto que el sorbato de potasio, propilparaben (propilo p-hidroxibenzoato), propionato de calcio, propionato de sodio, ácido benzóico y benzoato de sodio podrán ser usados en o con cualquier producto únicamente según lo dispone el cuadro del

Artículo XIX (F)(3) ó según lo apruebe el Secretario en casos específicos.

G. Preservativos y otras substancias permitidas únicamente en productos de exportación; Manipulación; Dichos productos no deberán usarse en alimentos destinados para consumo doméstico.

1. Preservativos y otras substancias no permitidas en productos de consumo doméstico, bajo las disposiciones de este Reglamento, podrán usarse en la preparación y empaque de productos destinados a la exportación, siempre que el producto: (1) cumpla con las especificaciones o directrices del comprador extranjero; (2) no esté en conflicto con las leyes del país al que se intenta exportarlo; y, (3) esté rotulado en su envase exterior para demostrar que se intenta exportar y esté además rotulado según se requiere por este Reglamento para dicho producto de exportación.

2. La preparación y el empaque de productos para exportación, según lo dispone el párrafo (1) de esta sección, se hará de forma aceptable para el inspector a cargo, de modo que la identidad del producto a exportarse se mantenga conclusivamente y la preparación de producto doméstico se proteja adecuadamente. Los preservativos y otras substancias que no se permiten en producto doméstico se almacenarán en un cuarto o compartimiento separado de las áreas usadas para almacenar otros suministros y se mantendrán bajo llave del Programa. El uso de los preservativos u otras substancias se hará bajo la supervisión directa de un empleado del Programa.

3. El empaque de todos los artículos bajo el

párrafo (1) de esta sección se conducirá bajo la supervisión directa de un empleado del Programa.

4. Ningún artículo preparado o empacado para la exportación bajo el párrafo (1) de esta sección será vendido u ofrecido para la venta para uso o consumo doméstico y si no se exporta se destruirá bajo la supervisión directa de un empleado del Programa.

5. El contenido del recipiente de cualquier artículo preparado o empacado para exportación bajo el párrafo (1) de esta sección no será removido, en su totalidad o en parte, de dicho recipiente previo a la exportación, excepto bajo la supervisión de un empleado del Programa. Si dicho contenido se remueve antes de la exportación, el artículo será reempacado de acuerdo con las disposiciones de los párrafos (2) y (3) de esta sección o serán destruídos bajo la supervisión directa de un empleado del Programa.

6. Se tiene que obtener permiso del Secretario antes de enviar carnes empacadas en borax de un establecimiento oficial a otro o a un establecimiento no oficial para almacenaje, excepto las carnes preparadas para la cuenta de las agencias federales.

7. Siempre se mantendrá efectivamente la identidad de carne a la cual se le haya añadido borax. Dicha carne y los desechos o la grasa derivada de dicha carne, se haya lavado o no o tratada de alguna forma, no se divertirá al uso doméstico de ninguna manera.

8. La sal usada para empacar la carne previamente empacada en bórax no podrá ser usada de nuevo

en un departamento de productos comestibles excepto en conexión con el empaque de carne en bórax. Para manipular dicha carne solamente se usará equipo de metal. Se requerirá una limpieza minuciosa o particularmente efectiva si se utiliza equipo de madera, tal como carretillas, tanques de lavado y otros. Las cajas de las cuales se ha removido carne boratada podrán volver a usarse para reempacar carne en bórax, pero su uso como envase para otra carne dependerá de la remoción efectiva de todo rastro del bórax.

a. Las siguientes instrucciones atañen a la exportación de carne de cerdo curada y empacada en bórax para la cuenta de las agencias Federales:

(1) La carne podrá empacarse en bórax en un local en que hay carne que no contiene bórax, siempre que se ejerza el cuidado debido para evitar que la carne que no contiene bórax sea afectada por el bórax. Bajo estas mismas condiciones, la carne empacada en bórax podrá ser recibida desempacada, descongelada, remojada, lavada, ahumada, y reempacada en un local donde hay otras carnes. Sin embargo, la carne originalmente empacada en bórax deberá estar en todo momento sujeta a las restricciones de la carne así empacada aún cuando sea reempacada sin bórax. Luego de empacar o reempacar, la carne empacada en bórax se puede almacenar en un local conjuntamente

con carne no empacada en bórax, siempre y cuando un grado razonable de separación se mantenga entre ambas clases de productos.

H. Muestras a tomarse para el examen de productos, agua, tintes, productos químicos, etc.

1. Muestras para examinar productos, agua, tintes, productos químicos, preservativos, especias, u otros artículos, serán tomadas en cualquier establecimiento oficial, libre de costo para el Programa, tan frecuentemente como fuera necesario para realizar una eficiente inspección.

I. Tratamiento prescrito para destruir las triquinas en la carne de cerdo y en los productos que contienen carne de cerdo.

1. Todos los tipos de carne de cerdo fresca, incluyendo la salchicha fresca sin ahumar, que contenga tejidos musculosos del cerdo, y carne de cerdo como la tocineta y el cachete, menos aquellas cubiertas en el párrafo (2) de esta sección, se clasifican como productos que usualmente son bien cocidos en la casa o en cualquier otro lugar antes de servírselos a los consumidores. Por lo tanto:

   a. El tratamiento de estos productos para la destrucción de la triquina no se requiere;

   b. No se requiere tratar para la destrucción de la triquina la carne de cerdo de las carcasas que hayan sido encontradas libres de triquina según descrito en el párrafo (5) o (6) de esta sección.

2. Los productos nombrados en este párrafo, y los productos de los tipos aquí incluídos, que

contengan tejidos musculosos del cerdo (no - incluyendo los corazones de cerdo, los estómagos de cerdo, y los hígados de cerdo), o el tejido musculoso del cerdo que forma un ingrediente de esos productos, debe ser eficazmente calentado, refrigerado, o curado para destruir cualquier posible triquina viva, según lo ordena esta sección, en el establecimiento oficial donde estos productos se preparan: bolonia, salchichas alemanas, salchichas de Viena, y otras salchichas cocidas; salchichas ahumadas, salchichas knoblauch; mortadella; todos los tipos de salchicha seca o de verano, inincluyendo las mettwurst; salchichas de cerdo condimentadas como las que contienen vino o productos similares de aderezo; salchichas de carne de cerdo curadas; salchichas que contengan carne de cerdo curada o ahumada; pasteles de carne (hogaza) cocidos; jamones, cuartos delanteros de cerdo, o cuartos delanteros de cerdo picnic que estén asados, horneados, hervidos o cocidos; jamones estilo italiano; jamones tipo Wesfaliano; puntas de cuarto delantero ahumadas y sin hueso, rollos de carne curados; capocollo (capicola, capacola); coppa; puntas de cuartos delanteros, jamones, lomos, cuartos delanteros, cuartos delanteros picnic, y cortes similares de carne de cerdo sin hueso, fresca y curada en tripas o cualquier otro tipo de envase en que los artículos de fiambrería listos para comer estén usualmente envueltos (excepto los jamones tipo escosés); productos empanados de carne de cerdo; lomos de carne de cerdo curados; tocineta de espalda sin hueso; la tocineta utili-

zada para forrar hamburguesas, filetes y productos similares; y cortes de carne de cerdo ahumados tales como jamones, cuartos delanteros, lomos y picnics de cuartos delanteros de carne de cerdo (excepto los jamones ahumados, y picnics de cuartos delanteros de carne de cerdo ahumados que estén especialmente preparados para la distribución en climas tropicales o jamones ahumados enviados a las Fuerzas Armadas); mezclas de carne molida que contengan carne de cerdo y res, ternera, cordero, carnero, o carne de cabro y otros productos que consisten de mezclas de carne de cerdo y otros ingredientes que el Secretario determine al momento que la etiqueta del producto se someta para aprobación de acuerdo al Artículo XVIII del Reglamento, en una reevaluación subsiguiente del producto, sea preparado de modo que el producto se coma crudo o sin que esté enteramente cocido debido a la apariencia del producto terminado o de cualquier otra forma. Los lomos de carne de cerdo curados y sin hueso deben estar sujetos al tratamiento ordenado para la destrucción de las triquinas antes de ser enviados al establecimiento donde son curados.

3. El tratamiento deberá consistir de calentar, refrigerar, o curar de la siguiente forma:

a. Calentamiento.

(1) Todas las partes del tejido musculoso de la carne de cerdo deben calentarse de acuerdo a una de las combinaciones de tiempo y temperatura dadas en la tabla siguiente:

Grados Fahrenheit	Grados Centígrados	Tiempo Mínimo
120	49.0	21 horas
122	50.0	9.5 horas
124	51.1	4.5 horas
126	52.2	.2 horas
128	53.4	.1 hora
130	54.5	30 minutos
132	55.6	15 minutos
134	56.7	6 minutos
136	57.8	3 minutos
138	58.9	2 minutos
140	60.0	1 minuto
142	61.1	1 minuto
144	62.2	instantáneo

(2) El tiempo y la temperatura deben ser rastreados por un instrumento de grabación calibrado que llene los requisitos del párrafo (4) de esta sección, excepto por el párrafo (3)(a)(4) de esta sección.

(3) El tiempo necesario para elevar la temperatura del producto de 60°F. a 120°F. no debe exceder 2 horas, a menos que el producto esté curado o fermentado.

(4) El tiempo, en combinación con temperaturas de 138°F. a 143°F. no tiene que ser rastreado si el grueso mínimo del producto excede 2 pulgadas (5.1 cm) y la refrigeración del producto no comienza dentro de los 5 minutos luego de alcanzar 138°F. (58.9°C.).

(5) El establecimiento debe utilizar procedimientos que aseguren el calentamiento adecuado de todas las partes del producto. Es importante que cada pedazo de salchicha, cada jamón, y otros productos tratados por calentamiento en agua se mantengan completamente sumergidos a través de todo el proceso de calentamiento; y que los pedazos mayores en el lote, los enlaces de más adentro en la ristra de salchichas o de otros artículos amon-

tonados, y pedazos puestos en las partes más frías de un gabinete de calentamiento o compartimiento o tanque sean incluídos en las pruebas de temperatura.

b. Refrigeración. En cualquier etapa de la preparación y después del enfriamiento preparatorio a una temperatura que no sea mayor de 40°F. o congelación preparatoria, todas las partes del tejido musculoso del cerdo o del producto que contenga dicho tejido deben estar sujetas contínuamente a una temperatura que no sea mayor a una de las especificadas en la Tabla 1, la duración de tal refrigeración a la temperatura especificada depende del grueso de la carne o de las dimensiones de adentro del envase.

TABLA 1 - PERIODO REQUERIDO DE CONGELACION A LA TEMPERATURA INDICADA

Temperatura °F.	Grupo 1 (Días)	Grupo 2 (Días)
5	20	30
-10	10	20
-20	6	12

(1) El Grupo 1 comprende el producto en pedazos separados que no excedan 6 pulgadas de grueso, o acomodado en pertrechos separados donde las capas no excedan las 6 pulgadas de profundidad o almacenado en embalajes o cajas que no excedan las 6 pulgadas de profundidad, o que se almacena en bloques solidos congelados que excedan las 6 pulgadas de profundidad.

(2) El grupo 2 comprende el producto en pedazos, capas, o dentro de envases el grueso de los cuales excede las 6 pulgadas pero no las 27 pulgadas, y productos

en envases como tercerolas, barriles, cuñetes, y cartones que tengan un grueso que no exceda las 27 pulgadas.

(3) El producto que esté sujeto a dicha refrigeración o los envases de éste deben ser espaciados en el refrigerador de tal forma que asegure la circulación libre del aire entre los pedazos de carne, las capas, los bloques, las cajas, los barriles y las tercerolas, de tal forma que la temperatura alrededor de la carne baje rápidamente a no más de 5°F., 10°F., ó 20°F, cual sea el caso.

(4) En sustitución de los métodos ordenados en la Tabla 1, el tratamiento puede consistir en la congelación comercial en seco, o la congelación controlada en el centro de los pedazos de carne, de acuerdo con los tiempos y las temperaturas especificadas en la Tabla 2.

TABLA 2 - PERIODOS ALTERNOS DE CONGELACION A LAS TEMPERATURAS INDICADAS

Temperatura Máxima Interna

Grados Fahrenheit	Grados Centígrados	Tiempo Mínimo
0	-17.8	106 horas
-5	-20.6	82 horas
-10	-23.3	63 horas
-15	-26.1	48 horas
-20	-28.9	35 horas
-25	-31.7	22 horas
-30	-34.5	8 horas
-35	-37.2	1/2 hora

(5) Durante el período de refrigeración, el producto se debe mantener separado de los otros productos y en la custodia del Programa en cuartos o compartimientos equipados y asegurados con una cerradura o un sello oficial del Programa. Los cuartos o compartimientos que contengan el producto sometido a refrigeración deben estar equipados con termómetros precisos puestos en o encima del nivel más alto en que el producto sometido a tratamiento esté almacenado y lejos de los serpentines de refrigeración. Después de completar la congelación ordenada de la carne de cerdo a usarse en la preparación del producto cubierto por el párrafo (2) de esta sección o hasta que se haya transferido bajo el control del Programa, a otro establecimiento oficial para la preparación en dicha forma final.

(6) La carne de cerdo que ha sido refrigerada según lo especifica este subpárrafo, puede ser transferida en vagones sellados de ferrocarril, autocamiones sellados, remolques sellados, o envases sellados y cerrados a otro establecimiento oficial en la misma u otra localiza-

ción para uso en la preparación del producto cubierto por el párrafo (2) de esta sección. Dichos vehículos y envases deben ser sellados y transportados entre los establecimientos oficiales de acuerdo con el Artículo XXV (F) del Reglamento.

c. Curación.

(1) Salchicha. La salchicha puede ser embutida en tripas de animales, tripas hidrocelulosas, o bolsas de tela. Durante cualquier etapa del tratamiento de las salchichas para la destrucción de las triquinas vivas, excepto según dispuesto en el Método 5, estas cubiertas no deben ser revestidas con parafina o una substancia similar, ni debe ninguna salchicha lavarse durante cualquier período de seca. En la preparación de las salchichas, uno de los siguientes métodos puede ser usado.

Método No. 1. La carne debe ser molida o picada en pedazos que no excedan 3/4 de pulgada de diámetro. Una mezcla de curar en seco que contenga no menos de 3 1/3 libras de sal por cada quintal de salchicha sin embutir debe ser completamente mezclada con la carne molida o picada. Depués de ser embutidas, las salchichas que tengan un diámetro que no exceda 3 1/2 pulgadas, según medido al momento de embutir, deben ser mantenidas en un cuarto de secar por no menos de 20 días a una temperatura no menor de 45°F., excepto que si las salchichas de la variedad conocida como salchicha italiana (pepper-

roni), están en tripas que no excedan de 1 3/8 pulgadas de diámetro según medido al momento de embutir, el período de secar puede ser reducido a 15 días. En ningún caso, sin embargo, debe sacarse la salchicha del cuarto de secar en menos de 25 días desde el momento que los materiales de curación son añadidos, excepto que si la salchicha de la variedad conocida como salchicha italiana (pepperoni), está en tripas que no excedan el tamaño especificado, puede ser sacada a la expiración de 20 días desde el momento que los materiales de curación son añadidos. La salchicha en tripas que exceden las 3 1/2 pulgadas, pero que no exceda de 4 pulgadas de diámetro al momento de embutir, debe ser mantenida en el cuarto de secar no menos de 35 días a una temperatura no menor de 45°F., y en ningún caso deberá la salchicha ser sacada del cuarto de secar en menos de 40 días desde el momento que los materiales de curar se le añaden a la carne.

Método No. 2. La carne debe ser molida o picada en pedazos que no excedan tres cuartos de pulgada de diámetro. Una mezcla de curar en seco que contenga no menos de 3 1/3 libras de sal por cada quintal de salchichas sin embutir debe ser completamente mezclada con la carne molida o picada. Después de ser embutidas, las salchichas que tengan un diámetro que no exceda las 3 1/2 pulgadas, según medido al momento de ser embutidas, deben ser

ahumadas por no menos de 40 horas a una temperatura no menor de 80°F., y finalmente, mantenidas en un cuarto de secar no menos de 10 días a una temperatura no menor de 45°F. En ningún caso, sin embargo, debe ser la salchicha sacada del cuarto de secar en menos de 18 días desde el momento que los materiales de curar se le añaden a la carne. La salchicha que exceda 3 1/2 pulgadas, pero que no exceda 4 pulgadas en diámetro al momento de embutir, debe ser mantenida en un cuarto de secar luego de ahumada, según indicado arriba, no menos de 25 días a una temperatura no menor de 45°F., pero en ningún caso deberá sacarse la salchicha del cuarto de secar en menos de 33 días desde el momento en que los materiales de curar se le añaden a la carne.

Método No. 3. La carne debe ser molida o picada en pedazos que no excedan 3/4 de pulgada de diámetro. Una mezcla para curar en seco y que contenga no menos de 3 1/3 libras de sal por cada quintal de salchichas sin embutir debe ser completamente mezclada con la carne molida o picada. Luego de mezclar con la sal y otros materiales de curar y antes de embutir, la carne molida o picada debe mantenerse a una temperatura no menor de 34°F., por no menos de 36 horas. Luego de ser embutida, la salchicha deberá ser mantenida a una temperatura no menor de 34°F., por un período adicional de tiempo suficiente para totalizar no menos de 144

horas desde el momento que los materiales de curar se le añaden a la carne, la salchicha debe mantenerse por el tiempo especificado en un medio de curar por encurtido de no menos de 50°F. de fuerza (lectura del salinómetro) a una temperatura no menor de 44°F. Finalmente, la salchicha que tenga un diámetro que no exceda 3 1/2 pulgadas, según medido al momento de embutir, debe ser ahumada por no menos de 12 horas. La temperatura del ahumadero durante este período de tiempo debe ser menos de 90°F., y por 4 horas consecutivas de este período, el ahumadero debe mantenerse a una temperatura no menor a los 128°F. Las salchichas que excedan 3 1/2 pulgadas en diámetro pero no excedan las 4 pulgadas en diámetro al momento de embutir deben ser ahumadas siguiendo la cura prescrita por no menos de 15 horas. La temperatura del ahumadero durante el período de 15 horas no debe ser en ningún momento menos de 90°F y por 7 horas consecutivas de este período el ahumadero debe ser mantenido a una temperatura no menor de 128°F. Al regular la temperatura del ahumadero para el tratamiento de la salchicha bajo este método, la temperatura de 128°F., debe ser lograda durante un período no menor de 4 horas.

Método No. 4. La carne debe ser molida o picada en pedazos que no excedan 1/4 de pulgada de diámetro. Una mezcla de curar en seco y que contenga no menos de 2 1/2 libras de sal por cada quintal de salchi-

cha sin embutir debe ser completamente mezclada con la carne picada o molida. Luego de la mezcla con sal y con otros materiales de curar y antes de embutir, la salchicha molida o picada se mantendrá como una masa compacta de no más de 6 pulgadas de profundidad a una temperatura no menor a los 36°F., por no menos de 10 días. A la terminación del período de espera, la salchicha será embutida en tripas o bolsas de tela que no excederán 3 1/3 pulgadas de diámetro, según medido al momento de embutir. Luego de ser embutida, la salchicha se mantendrá en un cuarto de secar a una temperatura no menor de 45°F. por el remanente del período de 35 días, medido desde el momento que los materiales de curar son añadidos a la carne. En cualquier momento luego de embutir, si el operador del establecimiento lo estima deseable, el producto puede ser calentado en un baño de agua por un período de tiempo que no excederá las 3 horas a una temperatura no menor a los 85°F., o sujeto a ahumamiento a una temperatura no menor a los 80°F., o el producto puede ser tanto ahumado como calentado según especificado. El tiempo consumido en el calentamiento y ahumamiento, sin embargo, será en adición al período especificado de 35 días de espera.

Método No. 5. La carne debe ser molida o cortada en pedazos que no excedan 3/4 de pulgada de diámetro. Una mezcla de curar

en seco y que contenga no menos de 3 1/3 libras de sal por cada quintal de salchicha sin embutir debe ser completamente mezclada con la carne molida o picada. Luego de ser embutida, la salchicha debe ser mantenida por no menos de 65 días a una temperatura no menor a los 45°F. Las cubiertas de salchichas preparadas de acuerdo con este método, pueden ser revestidas en cualquier etapa de la preparación antes o durante el período de espera con parafina u otra substancia aprobada por el Secretario.

Método No. 6.

(A) Requerimientos Básicos. La carne debe ser molida o picada en pedazos que no excedan tres cuartos de pulgada de diámetro. Una mezcla de curar en seco y conteniendo no menos de 3.33 libras de sal por cada quintal de salchicha sin embutir, excluyendo el peso de los ingredientes secos, debe ser completamente mezclada con la carne picada o molida. Luego que la mezcla con los materiales de curar ha sido añadida, la salchicha debe ser retenida por dos períodos de tiempo, uno de espera y uno de secar. El período de espera será por un mínimo de 48 horas a una temperatura del cuarto de no menos de 35°F. Este requisito del período de espera puede ser llenado de forma completa o parcial antes del período de secar y el remanente, si alguno, terminado después del período de secar o como una extensión del período de secar. Durante

el período de secar, la salchicha será mantenida en un salón de secar a una temperatura no menor de 50°F.) (10.0°C.) por un período de tiempo determinado con las Tablas 3A, 3B y 4. El largo del período de secar, establecido puede ser modificado según disponen los párrafos (3)(C) de esta sección.

TABLA 3A - TIEMPOS EN CUARTO DE SECAR DE LA SALCHICHA POR EL METODO NO. 6

Diámetro del tripaje al momento de embutir*	**Días en el Cuarto de Secar****
Hasta:	
1 pulgada	14
1 1/2 pulgadas	15
2 pulgadas	16
2 1/2 pulgadas	18
3 pulgadas	20
3 1/2 pulgadas	23
4 pulgadas	25
4 1/2 pulgadas	30
5 pulgadas	35
5 1/2 pulgadas	43
6 pulgadas	50

* Los tiempos en el salón de secar para la salchicha que no sea circular en el corte transversal, e.g., allanadas u ovaladas, deben ser determinados por el diámetro mayor de la salchicha.

** El tiempo en el cuarto de secar puede ser modificado como expuesto en las Tablas 3B y 4.

(B) Reducción del Tiempo en el Cuarto de Secar. Durante el período de espera, la salchicha puede ser ahumada o fermentada. Si la temperatura se aumenta a 70°F. (21.1°C.) o más, mientras la salchicha se retiene luego de añadirle los materiales de curar pero antes del período de secar, los tiempos subsiguientes ordenados en el cuarto de secar para este método pueden ser reducidos de acuerdo a lo establecido en la Tabla 3B. No se permite la interpolación de valores.

TABLA 3B - REDUCCION PORCENTUAL DEL PERIODO DE TIEMPO EN CUARTO DE SECAR (TABLA 3A) PERMITIDO POR PERIODO DE TIEMPO DE ESPERA Y TEMPERATURAS ANTES DE SECAR

TEMPERATURA MINIMA (2)

Tiempo Mínimo °F	70	75	80	85	90	95	100	105	110	120°F
°C	21.1	23.9	26.7	29.5	32.2	35.0	37.9	40.6	43.3	48.9 °C
24 horas	4	5	8	10	15	23	37	57	90	(3) 100
48 horas	9	12	18	25	35	49	88	(3) 100	(3) 100	100
72 horas	14	19	28	39	55	74	(3) 100	100	100	100
96 horas	19	26	38	53	75	98	100	100	100	100
120 horas	24	33	48	67	95	(3) 100	100	100	100	100

1. Al computar los días a ser deducidos, el número con cualquier fracción deberá ser redondeado al integro inferior más cercano y deberá ser deducido del tiempo total requerido para secar.

   Ejemplo: La salchicha embutida en una tripa de 3" de diámetro requiere 20 días en el cuarto de (de Período de Tiempo en Cuarto de Secar, Tabla 3A). Si se permite la fermentación, luego de añadir los materiales de curar, a 80°F. por 48 horas, el período de secar de 20 días puede ser reducido 18% (de Tabla 3B). Dieciocho por ciento de 20 días es igual a 3.6 días. Veinte días menos 3 días es igual a 17 días. El tiempo total requerido para secar en el salón de secar, por lo tanto, será de 17 días.

2. Cualquiera de los dos, temperatura del cuarto de secar o temperatura interna del producto deberá ser usada para salchichas que subsiguientemente serán secadas a razón de una humedad-proteína de 2.3:1 o menos. La temperatura interna del producto deberá ser utilizada para todas las otras salchichas.

3. Las triquinas serán destruídas durante la fermentación o la ahumada a la temperatura y duración de tiempo indicado. Por consiguiente, no se requiere un período de tiempo en el cuarto de secar en los productos así tratados.

(C) Contenido reducido de sal -- Períodos de tiempo en el cuarto de secar.

El contenido de sal de menos de 3.33 libras por cada quintal de formulación de salchicha, excluyendo los ingredientes

secos, (como sales, azúcares, y especias), puede ser permitido, disponiéndose que el tiempo de secar sea aumentado de acuerdo a lo establecido en la Tabla 4.

TRATAMIENTO PARA TRIQUINA DE LA SALCHICHA
POR EL METODO NO. 6

TABLA 4 - CONTENIDO REDUCIDO DE SAL -- PERIODOS DE TIEMPO EN EL CUARTO DE SECAR

(Aumento requerido en el porcentaje de tiempo en el cuarto de secar (Tabla 3A) para sal añadida de menos de 3.33 libras por quintal de salchicha.)

Libras mínimas de sal añadidas a la salchicha(1)	Aumento en período de tiempo en cuarto de secar(2)
3.3	1
3.2	4
3.1	7
3.0	10
2.9	13
2.8	16
2.7	19
2.6	22
2.5	25
2.4	28
2.3	31
2.2	34
2.1	37
2.0	40

1. Calcule el contenido de sal para la Columna 1 de la siguiente manera: Multiplique las libras de sal en la formulación de la salchicha por 100. Luego divida el número por el peso total de formulación de salchicha menos el peso de los ingredientes secos y redondee al 0.1% más cercano. Los porcientos pueden ser sustituídos por libras.

   Ejemplo: 120 lbs. de carne de cerdo, 3.56 de sal, 2 lbs. de especias, 0.5 lbs. vino, 1 lb. de agua ycultivo de poner en marcha, 0.8 lbs. azúcar, .012 lbs. nitrito de sodio, peso total es 127.872 lbs.

   (3.56x100)/(127.872-3.56-2-.8-.012)
   -356/121.5-2.93

   Por lo tanto, el período de tiempo de secar la salchicha deberá ser aumentado por 13%.

2. Al computar los días a ser añadidos al período de tiempo total requerido para secar, las fracciones deberán ser redondeadas al integro mayor más cercano y sumado al período de tiempo total requerido para secar.

   Ejemplo: La salchicha embutida en tripa de 3 1/2 pulgadas de diámetro requiere 23 días en el cuarto de secar (de Tiempos en Cuarto de Secar). Si la cantidad de sal añadida por quintal de salchicha es de 2 lbs. en lugar de 3.33 lbs., el tiempo en el cuarto de secar debe ser aumentado por 40 por ciento (de Tiempos en Cuarto de Secar - Contenido Reducido de Sal), o 9.2 días. El valor de 9.2 se redondea hacia arriba a 10 días y se

suma a los 23 días para totalizar 33 días. El tiempo total de secar requerido en el cuarto de secar, por lo tanto, será de 33 días.

(2) Capocollo (Capicola, Capacola). Las puntas de carne de cerdo sin hueso para capocollo deben ser curadas en una mezcla de curar seca que contenga no menos de 4 1/2 libras de sal por quintal de carne por un período de no menos de 25 días a una temperatura no menor a 36°F. Si los materiales de curar son aplicados a las puntas por el proceso conocido como agitación, una cantidad pequeña de encurtido puede ser añadida. Durante el período de cura las puntas pueden ser repasadas de acuerdo a cualquiera de los procesos usuales de revisión, incluyendo la adición de encurtido o sal seca si se desea. Las puntas no deben estar sujetas durante o luego de la cura a algún tratamiento diseñado para remover la sal de la carne, excepto que se puede permitir el lavado superficial. Luego de ser embutido, el producto deberá ahumarse por un período no menor de 30 horas a una temperatura no menor a los 80°F., y finalmente debe mantenerse en el cuarto de secar por no menos de 20 días a una temperatura no menos a los 45°F.

(3) Coppa. Las puntas de carne de cerdo sin hueso para coppa deben ser curadas en una mezcla de curar en seco que contenga no menos de 4 1/2 libras de sal por quintal de carne por un período de no menos de 18 días a una temperatura no menor de 36°F. Si la mezcla de curar se aplica a

las puntas por el proceso conocido como agitación, una cantidad pequeña de encurtido puede ser añadida. Durante el período de cura, las puntas pueden repasarse de acuerdo a cualquiera de los procesos usuales de revisión, incluyendo la adición de encurtido o sal seca si se desea. Las puntas no deben estar sujetas durante o luego de la cura a algún tratamiento diseñado para remover la sal de la carne, excepto que se puede permitir el lavado superficial. Luego de ser embutido, el producto deberá mantenerse en el cuarto de secar por no menos de 35 días a una temperatura no menor a los 45°F.

(4) Jamones y picnics de cuartos delanteros de cerdo. Al curar los jamones y los picnics de cuartos delanteros de cerdo, cualesquiera de los siguientes métodos puede ser utilizado:

Método No. 1. Los jamones y los picnics de cuartos delanteros de cerdo deben ser curados por un proceso de curar en seco con sal por lo menos de 40 días a una temperatura no menor a los 36°F. Los productos deben ser puestos en sal, en no menos de 4 libras por cada quintal del producto, aplicando la sal de una forma completa a la carne magra de cada artículo. Cuando los productos se pongan en una cura los mismos se pueden bombear con encurtidos si se desea. Por lo menos una vez durante el proceso de cura, los productos deben ser repasados y sal adicional aplicada, si fuese necesario, de tal forma

que la carne magra de cada artículo esté completamente cubierta. Después de ser removidos de la cura, los productos pueden ser empapados en agua a una temperatura no mayor a los 70°F. por no más de 15 horas, durante las cuales el agua puede ser cambiada una vez; pero no deben estar sujetos a ningún tratamiento diseñado para remover la sal de la carne, excepto que se puede permitir el lavado superficial. Los productos deben ser finalmente secados o ahumados por no menos de 10 días a una temperatura no menor a los 95°F.

Método No. 2. Los productos deben ser curados en un proceso de curar en seco con sal a una temperatura no menor a los 36°F. por un período de no menos de 3 días por cada libra de peso (no tratado) de los artículos individuales. El tiempo de cura de cada lote de dichos productos puestos a curar debe ser calculado a base del peso del artículo más pesado en el lote. Los productos curados por este método deben ser bombeados con una solución de encurtidos no menor de 100° de concentración (salinómetro), antes de que se pongan a curar, inyectándosele cerca de 4 onzas de la solución en la canilla, y una cantidad similar a lo largo del lado flaco del hueso del cuerpo (el fémur). Los productos deben ser puestos en sal, en no menos de 4 libras de sal por cada quintal del producto, la sal aplicándose de una manera completa a la carne magra de cada artículo. Por lo

menos una vez durante el proceso de cura, los productos deben ser repasados y sal adicional aplicada, si fuese necesario, de tal forma que la carne magra de cada artículo esté completamente cubierta. Después de remover de la cura, el producto puede ser empapado en agua a una temperatura no mayor a los 70°F. por no más de 4 horas, pero no debe estar sujeto a algún otro tratamiento diseñado para remover la sal de la carne, excepto que se puede permitir el lavado superficial. Los productos deben ser secados o ahumados por no menos de 48 horas a una temperatura no menor a los 80°F. y, finalmente, deben mantenerse en un cuarto de secar no menos de 20 días a una temperatura no menor a los 45°F.

Método No. 3. Los jamones y cuartos delanteros del cerdo (sean cuartos delanteros completos o parte de éstos) que pesen 20 libras o menos, deben ser curados por un proceso en seco de sal por no menos de 40 días a una temperatura no menor a los 35°F. (1.7°C) durante el cual el producto se cubre con sal. Para jamones y cuartos delanteros de cerdo que pesen más de 20 libras, el tiempo en la sal debe ser no menos de 40 días, más 2 días adicionales por cada libra en exceso de 20 libras. El tiempo en una fase de igualación puede substituir por el tiempo en la sal; sin embargo, tal substitución no puede responder por más de 10 días. (El término "igualación", según se usa aquí,

es el proceso de la difusión de la sal a través de la carne luego que cualquier exceso de sal ha sido removido de la superficie del producto.)

Los jamones y los cuartos delanteros de cerdo deben colocarse en una cantidad de sal que sea suficiente para cubrir cada pedazo. Se debe aplicar sal adicional completamente al lado magro de la carne de cada pedazo. Por lo menos una vez durante el proceso de cura, los jamones y los cuartos delanteros de carne de cerdo deben ser volteados y cubiertos con sal fresca.

Cuando esté puesto en una cura, el producto puede ser bombeado con una solución salmuera de no menos de 100° de concentración (salinómetro). Luego de terminado el proceso de salar e igualación, los jamones y los cuartos delanteros de cerdo pueden ser lavados o rociados para remover la sal de la superficie, pero no deben estar sujetos a ningún otro tratamiento diseñado para remover la sal de la carne. Luego de ser curados, los jamones y los cuartos delanteros de cerdo deben ser secados o ahumados, o ambas cosas, de acuerdo a los tiempos y las temperaturas aplicables contenidos en la Tabla 5 ó en la Tabla 6.

TRATAMIENTO DE TRIQUINA PARA JAMONES Y CUARTOS DELANTEROS DE CARNE DE CERDO SIN AHUMAR

TABLA 5 -- PROGRAMACION PARA SECAR

Temperatura Mínima en el Cuarto de Secar

Grados Fahrenheit	Grados Centígrados	Días mínimos en cuarto de secar luego de curarse
130	54.5	1 1/2
125	51.7	2
120	48.9	3
115	46.1	4
110	43.3	5
105	40.6	6
100	37.8	7
95	35.0	9
90	32.2	11
85	29.5	18
80	26.7	25
75	23.9	35
70	21.1	40
65	18.3	53
60	15.6	65
55	12.8	78
50	10.0	90
45	7.2	100
40	4.5	130
35	1.7	160

TRATAMIENTO DE TRIQUINA DE JAMONES Y CUARTOS DELANTEROS DE CARNE DE CERDO AHUMADOS

TABLA 6 -- PROGRAMACION PARA SECAR Y AHUMAR

Días Mínimos (1 día - 24 horas) tiempo de ahumar luego de curar (a temperatura mínima de ahumadero)	Días mínimos de tiempo para secar luego de ahumar (a mínimo de temperatura en cuarto de secar)					
	85°F	80°F	75°F	70°F	65°F	60°F
130°F:						
1/2.....	12	17	24	27	36	44
1.....	6	9	12	14	18	21
1/2.....	0	0	0	0	0	0
120°F:						
1.....	12	17	24	27	36	44
2.....	6	9	12	14	18	21
3.....	0	0	0	0	0	0
110°F:						
1.....	15	20	28	32	43	52
2.....	11	15	21	24	32	39
3.....	7	10	14	16	21	26
4.....	4	5	7	8	11	13
5.....	0	0	0	0	0	0
100°F:						
1.....	16	22	30	35	46	56
2.....	13	18	25	29	38	47
3.....	11	15	20	23	31	38
4.....	8	11	15	18	23	28
5.....	6	8	10	12	16	19
6.....	3	4	5	6	8	10
7.....	0	0	0	0	0	0
90°F:						
1.....	17	23	32	37	49	59
2.....	15	21	29	33	44	54
3.....	13	19	26	30	39	48
4.....	12	16	23	26	34	42
5.....	10	14	20	22	29	36
6.....	9	12	16	19	25	30
7.....	7	9	13	15	20	24
8.....	5	7	10	11	15	18
9.....	4	5	7	8	10	12
10.....	2	3	4	4	5	6
11.....	0	0	0	0	0	0
80°F:						
1.....	17	24	34	39	51	63
2.....	17	23	33	37	49	60
3.....	16	22	31	36	47	58
4.....	16	21	30	34	45	55
5.....	15	20	28	32	43	53
6.....	14	19	27	31	41	50
7.....	13	18	26	29	39	47
8.....	13	17	24	28	36	45
9.....	12	16	23	26	34	42
10.....	11	15	21	24	32	39
11.....	10	14	20	23	30	37
12.....	10	13	19	21	38	34
13.....	9	12	17	20	26	32
14.....	8	11	16	18	24	29
15.....	8	10	14	16	22	26
16.....	7	9	13	15	19	24
17.....	6	8	12	13	17	21
18.....	5	7	10	12	15	19
19.....	5	6	9	10	13	16
20.....	4	5	7	8	11	13
21.....	3	4	6	7	9	11
22.....	3	3	5	5	7	8
23.....	2	2	3	4	5	6
24.....	1	1	2	2	3	3
25.....	0	0	0	0	0	0

TRATAMIENTO DE TRIQUINA DE JAMONES Y CUARTOS DELANTEROS DE CARNE DE CERDO AHUMADOS

TABLA 6 -- PROGRAMACION PARA SECAR Y AHUMAR (CONTINUA)

Días Mínimos (1 día - 24 horas) tiempo de ahumar luego de curar (a temperatura mínima de ahumadero)	Días mínimos de tiempo para secar luego de ahumar (a mínimo de temperatura en cuarto de secar)				
	55°F	50°F	45°F	40°F	35°F
130°F:					
1/2.....	52	60	67	84	94
1.....	26	30	35	42	47
1/2.....	0	0	0	0	0
120°F:					
1.....	26	30	35	42	47
2.....	6	9	12	14	18
3.....	0	0	0	0	0
110°F:					
1.....	63	72	80	100	112
2.....	47	54	60	75	80
3.....	31	36	40	50	56
4.....	16	18	20	25	28
5.....	0	0	0	0	0
100°F:					
1.....	67	77	86	107	120
2.....	56	65	72	90	100
3.....	45	52	58	72	80
4.....	34	39	43	54	60
5.....	23	26	29	36	40
6.....	12	13	15	18	20
7.....	0	0	0	0	0
90°F:					
1.....	71	82	91	114	128
2.....	64	74	82	100	115
3.....	57	66	73	91	102
4.....	50	58	64	80	89
5.....	43	50	55	69	77
6.....	35	41	46	57	64
7.....	29	33	37	46	51
8.....	22	25	28	35	39
9.....	15	17	19	23	26
10.....	8	9	10	12	13
11.....	0	0	0	0	0
80°F:					
1.....	75	87	96	120	135
2.....	72	83	92	115	129
3.....	69	80	88	110	124
4.....	66	76	84	105	118
5.....	63	72	80	100	112
6.....	60	69	76	95	107
7.....	57	65	72	90	101
8.....	54	62	68	85	96
9.....	50	58	64	80	90
10.....	47	54	60	75	84
11.....	44	51	56	70	79
12.....	41	47	52	65	73
13.....	38	44	48	60	68
14.....	35	40	44	55	62
15.....	32	36	40	50	58
16.....	28	33	36	45	51
17.....	25	29	32	40	45
18.....	22	26	28	35	40
19.....	19	22	24	30	34
20.....	16	18	20	25	28
21.....	13	15	16	20	23
22.....	10	11	12	15	17
23.....	7	8	9	10	12
24.....	4	4	4	5	6
25.....	0	0	0	0	0

(5) Lomos de cerdo sin huesos y lomos de corte de punta. En lugar del calentamiento o de la refrigeración para destruir las posibles triquinas vivas en los lomos sin huesos, los lomos pueden ser curados por un período de no menos de 25 días a una temperatura no menor de 36°F. mediante el uso de uno de los siguientes métodos:

Método No. 1. La aplicación de una mezcla de curar en seco con sal y que contenga no menos de 5 libras de sal por cada quintal de carne.

Método No. 2. La aplicación de una solución de encurtido de no menos de 80° de concentración (salinómetro) en una base de no menos de 60 libras de encurtido por cada quintal de carne.

Método No. 3. La aplicación de una solución de encurtido añadida a la cura en seco de sal y ordenada como el Método No. 1 en esta subdivisión (5) con tal de que la solución de encurtido sea no menor de 80° de concentración (salinómetro). Luego de remover de la cura, los lomos pueden ser empapados en agua por no más de 1 hora a una temperatura no mayor de 70°F. o lavados mediante una rociada pero no deben estar sujeto, durante o luego del proceso de cura, a algún otro tratamiento diseñado para remover la sal. Después de la cura, los lomos deben ser ahumados por no menos de 12 horas. La

temperatura mínima del ahumadero durante este período en ningún momento debe ser menor a los 100°F., y por 4 horas consecutivas de este período, el ahumadero debe mantenerse a una temperatura no menor a los 125°F. Finalmente, el producto debe mantenerse en el cuarto de secar por un período no menor de 12 días a una temperatura no menor a los 45°F.

4. El Secretario deberá considerar métodos adicionales de procesamiento si éstos los piden los fabricantes, y deberá aprobar dichos métodos al momento de determinar que los mismos pueden ser correctamente observados por un inspector y que la seguridad de estos métodos está adecuadamente documentada por datos que han sido desarrollados siguiendo un protocolo.

5. Instrucciones generales. Cuando sea necesario para cumplir con los requerimientos de esta sección, los ahumaderos, cuartos de secar, y otros compartimientos utilizados en el tratamiento de la carne de cerdo para destruir las posibles triquinas que se encuentren vivas, deben ser debidamente equipados por el operador del establecimiento oficial con termómetros automáticos de registros precisos. Los oficiales a cargo están autorizados a aprobar para uso en los ahumaderos de salchichas, los cuartos de secar y otros compartimientos, termómetros de registro automático que se encuentren funcionando satisfactoriamente y a desaprobar y requerir la descontinuación del uso, para propósitos de este Reglamento, de cualquier termómetro (incluyendo cualquier termó-

metro de registro automático) del establecimiento que se encuentre que sea inexacto o poco confiable.

6. Los requerimientos para utilizar la técnica de muestra de digestión agrupada para analizar la carne de cerdo para la presencia de quistes de triquina son:

   a. El establecimiento debe someter para aprobación del Director Regional su proposición de procedimiento para identificar y agrupar carcasas, recoger y agrupar muestras, hacer pruebas de muestras (incluyendo el nombre y dirección del laboratorio), comunicando los resultados de las pruebas, reexaminando las carcasas individuales, y manteniendo una identificación positiva y una separación clara de la carne de cerdo que se encuentre estar libre de triquina de la carne de cerdo que no esté probada o que sea positiva a la triquina.

   b. El establecimiento debe utilizar los servicios de un laboratorio aprobado por el Secretario para todas las pruebas requeridas. Dicha aprobación debe estar basada en lo adecuado que sean las facilidades, reactivos y equipo, y en la demostración de capacidad y confiabilidad en la ejecución de la técnica de digestión de triquina en muestras agrupadas.

   c. El establecimiento debe hacer pruebas en no menos de 5 gramos del músculo del diafragma o del tejido de la lengua de cada carcasa o no menos de 10 gramos de otro

tejido musculoso.

Las muestras pueden ser agrupadas, pero una agrupación no debe consistir de más de 100 gramos de muestra. Las muestras y la preparación de las muestras están sujetas a la supervision de inspección.

d. La carne de cerdo o los productos hechos de carne de cerdo aprobada no deben ser despachados como libre de triquina del establecimiento oficial, sin tratamiento hasta que el inspector a cargo reciba un informe de laboratorio de que la carne de cerdo probada está libre de quistes de triquina.

e. Aprobación de otras pruebas para la triquinosis en la carne de cerdo. El Secretario deberá considerar cualquier otro método analítico adicional para la triquinosis cuando ésto lo pide un fabricante, y aprobará ése método luego de hacer la determinación de que el mismo detectará por lo menos el 98 por ciento de los cerdos que tengan quistes presentes, a una densidad de tejido igual a o menor a un quiste por gramo de músculo de los soportes del diafragma, a un 95 por ciento de nivel de confiabilidad. Cualquiera de éstas peticiones deberá estar sustentada por los datos y otra información que el Secretario estime necesario.

J. Manufactura de Alimentos Para Perros o Artículos Similares No Inspeccionados en Establecimientos Oficiales.

1. Cuando alimentos para perros, o un artículo

similar no inspeccionado se manufactura en un departamento de productos comestibles, deberá asignarse suficiente espacio y proveerse el equipo adecuado de modo que la manufactura del artículo no inspeccionado no interfiera de forma alguna con el manejo o preparación de los productos comestibles. Cuando fuere necesario para evitar adulteración de los productos comestibles, se deberá proveer equipo separado para el artículo no inspeccionado.

Para asegurar el mantenimiento de condiciones sanitarias en los departamentos de productos comestibles, las operaciones incidentales a la manufactura del artículo no inspeccionado estarán sujetas a los mismos requisitos sanitarios que aplican a todas las operaciones en los departamentos de productos comestibles.

La manufactura del artículo no inspeccionado se limitará a aquellas horas durante las cuales el establecimiento está bajo supervisión e inspección y no habrá ningún otro manejo aparte del recibo en el establecimiento oficial de cualquiera de los ingredientes del artículo no inspeccionado, que no sea durante las horas regulares de inspección.

Los materiales usados en la manufactura del artículo no inspeccionado no deberán usarse en forma que interfieran con la inspección del producto comestible o con el mantenimiento de condiciones sanitarias en el departamento o que puedan causar la adulteración de productos comestibles.

La carne y sus derivados, así como los ingredientes de los artículos no inspeccionados

podrán ser admitidos a cualquier departamento de productos comestibles de un establecimiento oficial, únicamente si han sido inspeccionados y aprobado (P.R. Inspeccionado y Aprobado) por el Gobierno de Puerto Rico.

Los productos cubiertos por las disposiciones del Artículo XV (K) del Reglamento, o partes de carcasas de clases que, bajo las regulaciones de este reglamento no se permita sean preparados para alimento humano (e.g., pulmones o intestinos), producidos en cualquier establecimiento oficial, podrán ser traídos al departamento de productos no comestibles de cualquier establecimiento oficial para ser usados en artículos no inspeccionados bajo esta sección. Los artículos no inspeccionados podrán almacenarse en, y distrubuirse desde departamentos de productos comestibles, siempre y cuando se provean las facilidades adecuadas, no haya interferencia con el mantenimiento de las condiciones sanitarias adecuadas y tales artículos están debidamente identificados.

2. Cuando en una parte de un establecimiento oficial, que no sea un departamento de productos comestibles, se fabrique alimento para perros u otro artículo similar no inspeccionado, el área en que el artículo se elabora deberá separarse de los departamentos de productos comestibles en la forma requerida para la separación entre departamentos de productos comestibles y departamentos de productos no comestibles. Deberá asignarse suficiente espacio y proveerse equipo adecuado de manera

que la manufactura de los artículos no-inspeccionados no interfiera con el debido funcionamiento de las otras operaciones en el establecimiento. Con excepción de lo dispuesto en el Artículo XV (K) del Reglamento, nada de lo dispuesto en este párrafo deberá interpretarse como una desviación del requisito de que los animales muertos, los productos condenados y cualquiera otros materiales similares de cualquier origen, deberán ser colocados sin demora alguna en el equipo para derretir grasas (rendering) y disponer de productos no comestibles. La manufactura del artículo no inspeccionado deberá efectuarse en forma que no interfiera con el mantenimiento de las condiciones sanitarias generales del local y deberá estar sujeta a supervisón inspeccional similar a la que se ejerce sobre otros departamentos de productos no comestibles. No se moverá ningún producto de un departamento de artículos no comestibles a un departamento de productos comestibles. Las carretillas, los barriles y otros equipos deberán limpiarse adecuadamente antes de ser devueltos a departamentos de productos comestibles por departamentos de productos no comestibles. El material inofensivo preparado fuera de departamentos de productos comestibles podrá almacenarse en y distribuirse desde, departamentos de productos comestibles únicamente si se empaca en envases limpios debidamente identificados y sellados.

3. El alimento para animales deberá distinguirse de los artículos comestibles para seres huma-

nos, de modo que se evite la distribución de tal alimento para animales como alimento para seres humanos. Para lograr ésto, dicha comida animal deberá rotularse o identificarse de acuerdo con las disposicones del Artículo XXV del Reglamento.

K. Mezclas conteniendo productos pero no responsables con la Ley.

1. Las mezclas conteniendo productos, pero no clasificadas como productos alimenticios de carne bajo las disposiciones de la Ley, no llevarán la etiqueta de inspección o cualquier abreviatura o representación de la misma, a menos que se haya manufacturado bajo el servicio de inspección de alimentos según lo dispone el Artículo XXX del Reglamento. Cuando tales mezclas se manufacturan en cualquier parte de un establecimiento deberán ser supervisadas por empleados del Programa y la manufactura de tales mezclas no deberá causar desviacion de clase alguna de lo requerido por el Artículo XIX (A).

L. Adulteración de productos por agua contaminada, procedimiento para su manejo.

1. Cualquier producto en cualquier establecimiento oficial que se haya adulterado por contaminación con agua de inundación, agua de la bahía, u otra agua contaminada, será condenado. Esto no se aplicará a productos en envases en buen estado y herméticamente sellados.

2. Luego que las aguas de una inundación se hayan retirado de un establecimiento oficial, el operador debera hacer que los empleados limpien todas las paredes, plafones, columnas y

pisos de los cuartos y compartimientos envueltos, incluyendo el equipo que haya allí, todo ello bajo la supervisión de un empleado del Programa. Un adecuado abasto de agua caliente a presión es esencial para la limpieza de los cuartos y el equipo. Luego de terminada la limpieza, deberá aplicarse a la superficie de los cuartos una solución de hipoclorito de sodio conteniendo aproximadamente la mitad del 1 por ciento de cloro residual (5,000 partes por millón), o se debe aplicar a la superficie de los cuartos y el equipo otro desinfectante aprobado por el Secretario y los mismos deberán enjuagarse con agua potable antes de ser usado.

3. Envases de metal herméticamente sellados conteniendo producto que se haya sumergido o de otra forma contaminado por agua de inundación, agua de bahía u otra agua contaminada, deberán ser examinados con prontitud bajo la supervisión de un empleado del Programa en establecimientos oficiales, como sigue:

   a. Se deberá separar y condenar todo producto cuyo envase aparezca con tal cantidad de moho o corrosión que pueda debilitar el envase.

   b. Se deberán remover las etiquetas de papel y luego se deben lavar los envases en agua tibia con jabón, usando para ello un cepillo cuando fuere necesario para remover el moho y otra materia extraña. Estos envases se deben desinfectar con uno de los siguientes métodos:

      (1) Sumergir en una solución de hipoclorito de sodio conteniendo no menos de 100

partes por millón de cloro disponible u otro desinfectante aprobado por el Secretario;

(2) Sumergir en agua a 212°F., llevar la temperatura del agua a 212°F. de nuevo y mantener la temperatura a 212°F. por 5 minutos, luego remover recipientes del agua, enfriar hasta 95°F., y secar completamente.

c. Luego de manipularse de acuerdo con la forma descrita en el subpárrafo 2 de este párrafo, los envases podrán ser rebarnizados con laca, si fuere necesario, y luego rotulados de nuevo con etiquetas aprobadas aplicables al producto que contengan.

d. La identidad del producto enlatado deberá mantenerse durante todas las etapas de las operaciones de remanipulación, para asegurar la rotulación correcta de los envases.

M. Rotulación de productos químicos, preservativos, cereales, especias, "P.R. Retenido".

1. Cuando se intentare usar cualquier producto químico, preservativo, cereal, especia u otra sustancia en un establecimiento oficial, la misma deberá ser examinada por un empleado del Programa y si se hallare que resulta inservible o inaceptable para el uso que se le intenta dar, o si la decisión final en lo relativo a su aceptación quedare diferida pendiente de examen de laboratorio o de otra clase, el empleado deberá fijarle una etiqueta o rótulo de "P.R. Retenido" a la substancia o a su

envase. La substancia así rotulada deberá mantenerse separada de otras substancias, según lo requiera el funcionario a cargo, y no deberá ser usada hasta tanto la etiqueta sea removida. La remoción será hecha únicamente por un empleado del Programa, luego de determinar que la sustancia es aceptable o, en el caso que no lo fuere, al ser sacada del establecimiento.

N. Productos químicos, pesticidas y otros residuos en los productos.

1. Ingredientes que no constituyen carne. Los residuos de productos químicos pesticidas, aditivos alimenticios y aditivos de color u otras sustancias en o sobre los ingredientes (fuera de carne, derivados de la carne, y productos alimenticios de carne), usados en la elaboración o formulación de productos, no excederán los niveles permitidos bajo la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos y tales ingredientes que no constituyen carne deberán estar de acuerdo, además, con los requisitos estipulados en dicha Ley.

2. Productos, carne, derivados de carne u otros productos alimenticios de carne utilizados como ingredientes. Los productos y aquellos productos utilizados a su vez como ingredientes de productos no llevarán o contendrán algún residuo de pesticida químico, aditivo alimenticio o de color en exceso del nivel permitido bajo la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos y los reglamentos, ni ninguna otra substancia prohibida por tal reglamentación, o que en otra forma adultere dichos productos.

3. Normas y procedimientos.

Las instrucciones especificando las normas y procedimientos para poder determinar que los ingredientes de los productos elaborados llenan los requisitos establecidos en esta Sección serán impartidas a los inspectores por el Secretario. Copias de estas instrucciones deberán estar disponibles a personas interesadas que las soliciten al Secretario.

O. Requisitos para la producción de carne de res cocida, carne de res horneada y carne cecina cocida.

1. La carne de res cocida y horneada, incluyendo los asados seccionados y formados y los trozos de asados formados, y la carne cecina cocida serán preparados por una de las combinaciones de tiempo y temperatura en la tabla que sigue. La temperatura señalada es la mínima que se producirá y se mantendrá en todas las partes de cada pedazo de carne por lo menos durante el período de tiempo señalado:

TABLA PARA COMBINACION DE TIEMPO/TEMPERATURA PARA CARNE DE RES COCIDA, CARNE DE RES ASADA Y CARNE CECINA COCIDA

Temperatura mínima interna		Tiempo mínimo para procesar en minutos después de alcanzar temperatura mínima
Grados Fahrenheit	Grados Centígrados	
130	54.4	121
131	55.0	97
132	55.6	77
133	56.1	62
134	56.7	47
135	57.2	37
136	57.8	32
137	58.4	24
138	58.9	19
139	59.5	15
140	60.0	12
141	60.6	10
142	61.1	8
143	61.7	6
144	62.2	5
145	62.8	Instantáneamente

2. La carne de res cocida, incluyendo los asados seccionados y formados y los asados trozados y formados y la carne cecina ("corned beef") cocida, serán cocidas con humedad a través de todo el proceso o, en el caso de la carne de res asada (rosbif) o la cecina a ser asada, serán cocidas según se dispone en el párrafo 3 de esta sección. El cocimiento húmedo se puede lograr (1) colocando la carne en una bolsa sellada, humedad impermeable, removiendo el aire en exceso, y cocinándola o (2) sumergiendo la carne completamente, sin bolsa, en agua a través de todo el proceso de cocinar o (3) usando un horno sellado o una inyección de vapor para levantar la humedad relativa sobre el 90 por ciento a través de todo el proceso de cocinar.

3. El rosbif o la cecina que va a asarse se cocinará bajo uno de los métodos que sigue:

   a. Calentando asados de 10 libras o más en

un horno mantenido a 250°F (121°C) o más a través de todo el proceso;

b. Calentando asados de cualquier tamaño a una temperatura interna mínima de 145°F (62.8°C) en un horno mantenido en cualquier temperatura si la humedad relativa del horno se mantiene introduciendo vapor continuamente durante 50 por ciento del período de tiempo de cocinar o, si la humedad relativa del horno se mantiene en 90 por ciento o más por lo menos durante 25 por ciento del período de tiempo de cocinar, pero en ningún caso en menos de 1 hora; o

c. Calentando asados de cualquier tamaño en un horno mantenido en cualquier temperatura que satisfacerá la temperatura interna y los requisitos de tiempo del párrafo 1 de esta sección, si la humedad relativa del horno se mantiene a 90 por ciento o más por lo menos durante 25 por ciento del total del período de tiempo de cocinar, pero en ningún caso en menos de 1 hora.

La humedad relativa puede ser lograda a través del uso de la inyección de vapor o a través de hornos sellados capaces de producir y mantener la humedad relativa requerida.

4. Excepto según se dispone en el párrafo 4b de esta sección:

a. Los establecimientos que producen carne de res cocida, rosbif o cecina cocida tendrán suficiente equipo de revisión, a

incluir dispositivos de registro para asegurar que los límites de tiempo (dentro de un minuto), temperatura (dentro de 1°F) y humedad relativa (dentro de un 5 por ciento) de estos procesos se están cumpliendo. Datos recopilados de los dispositivos de registro estarán disponibles a petición de un empleado del Programa.

b. En lugar de dispositivos de registro, los establecimientos pueden proponer en los procedimientos prescritos en el párrafo 6 de esta sección, un medio alterno para proveerle al personal de inspección con evidencia de que el producto terminado ha sido preparado cumpliendo con los requisitos de humedad de los párrafos 2 y 3 de esta sección y los requisitos de temperatura de 145°F (62.8°C) del párrafo 1 de esta sección.

5. Cada paquete de producto terminado será marcado simple y permanentemente en el recipiente inmediato con la fecha de producción en código o con la fecha calendario.

6. Para asegurar que la carne de res cocida, el rosbif y la cecina cocida se manejan, procesan y almacenan bajo condiciones sanitarias, el establecimiento someterá un juego de procedimientos escritos a través del inspector a cargo para la aprobación del Director Regional. Los procedimientos escritos incluirán la información que sigue:

   a. La temperatura en que se descongela el producto congelado crudo y el tiempo que se requiere.

b. El procedimiento de identificación de los lotes para lotes de producto durante su procesamiento.

c. La combinación de tiempo y temperatura de almacenaje que el establecimiento propone utilizar antes de cocinar, el tiempo y la temperatura que el establecimiento propone usar para cocinar, y el tiempo, si alguno, que el establecimiento propone esperar después de cocinar y antes de enfriar.

d. Si se usa un código en lugar de la fecha calendario sobre el recipiente inmediato del producto terminado, su significado también será incluído.

e. Cualesquiera otros puntos críticos de control en el procedimiento que puedan afectar la seguridad del producto.

f. En lugar de dispositivos de registro, los medios alternos permitidos por el Artículo XIX (O) (4) (b) de proveer evidencia al personal de inspección que el producto terminado será preparado cumpliendo con los requisitos de temperatura o humedad.

g. Cualquier otro procedimiento alterno usado que permite esta sección.

7. El establecimiento mantendrá registros e informes que documentan el tiempo, la temperatura y la humedad en que se cocina y se enfría la carne de res cocida, el rosbif o la cecina cocida. Dichos registros serán mantenidos por el establecimiento por 6 meses o durante cualquier período que el Secretario requiera para propósitos de cualquier investigación o liti-

gación bajo la Ley, según lo requiera en notificación escrita a la persona que mantiene dichos registros. Dichos registros estarán disponibles a petición del inspector o cualquier representante debidamente autorizado del Secretario.

8. El manejo y el procesamiento de carne de res cocida, rosbif, y cecina cocida antes, durante y después de cocinar se hará de tal forma que evitará que el producto terminado se adultere. Como mínimo, se controlarán de la siguiente manera:

   a. El establecimiento notificará al inspector a cargo qué procedimiento de procesamiento será utilizado en cada lote, incluyendo el tiempo y la temperatura.

   b. Para asegurar la penetración de calor uniforme y la cocción adecuada consecuente de cada pedazo de carne de res, los pedazos individuales de producto crudo en cualquiera de los lotes no variarán en peso por más de 2 libras ni variarán en espesor por más de 2 pulgadas en la parte más gruesa. Métodos alternos de asegurar penetración uniforme de calor pueden serle sometidos por escrito para su aprobación al Director Regional.

   c. Una solución de agua que se usa para inyectar o sumergir la carne será refrigerada a 50°F (10°C) o a una temperatura más baja desde el momento en que hace contacto con la carne, y será filtrada cada vez que se recircule o reuse.

   d. Un ingrediente no de carne, incluyendo la

solución de agua en 8c anterior, que ha hecho contacto con la carne, será descartada al finalizar la producción de ese día, a menos que esté en contacto contínuo con un lote de producto.

e. Producto preparado para cocinar será entrado en el ciclo de cocción dentro de 2 horas de haberse completado la preparación para cocinar o será colocado de inmediato en un refrigerador a una temperatura de 40°F (4.4°C) o menos.

f. Se cumplirá con los requisitos de tiempo y temperatura antes de que cualquier producto en el lote se remueva de las unidades de cocción. A menos que se especifíque otra cosa en los procedimientos escritos aprobados de acuerdo con el párrafo 6 de esta sección, la fuente de calor no será apagada hasta que estos requisitos se satisfagan.

g. Aparte de contacto incidental causado por corrientes de agua durante la cocción por inmersión o el enfriamiento, el producto será colocado de modo que no toque o traslape otros productos. Esta disposición no aplica a producto que se agita para asegurar transferencia de calor uniforme.

h. Dispositivos para sondear temperaturas serán colocados de modo que verifiquen el producto en la parte más fría de la unidad de cocción; y cuando el párrafo 3 de esta sección requiera una temperatura en el horno, la temperatura del horno tam-

bién será verificada en la parte más fría de la unidad de cocción.

i. Si un dispositivo para sondear humedad se requiere en el horno, será colocado de modo que mida la humedad en la cámara del horno o en el ventilador de salida.

j. La refrigeración comenzará dentro de 90 minutos después que el ciclo de cocción termina. Todo producto será refrigerado entre 120°F(48.8°C) y 55°F(12.7°C) en no más de 6 horas. La refrigeración continuará y el producto no será empacado para transportar hasta que haya llegado a los 40°F(4.4°C).

k. Cualquier establecimiento que ha experimentado una desviación en el proceso de cocción durante la preparación de producto puede volver a procesar el producto completamente, continuar el calentamiento hasta los 145°F (62.8°C), o comunicarse con el Director Regional para que revise el itinerario del proceso para ver si es adecuado y, si se necesita, establecer un itinerario de cocción para terminar con ese lote de producto.

l. Un establecimiento que ha experimentado una desviación en la refrigeración después que el producto ha sido cocido se comunicará con el Director Regional para determinar la disposición de ese producto retenido.

9. La carne de res cocida, el rosbif y la cecina cocida serán manejadas de tal forma que se asegure que el producto no se recontamine a

través del contacto directo con producto crudo. Para evitar la contaminación directa del producto cocido, los establecimientos:

a. Separarán áreas físicamente donde el producto crudo se maneja de las áreas en que el producto cocido expuesto se maneja, usando una pared sólida impenetrable desde el piso hasta el techo.

b. Manejarán el producto crudo y expuesto en diferentes períodos de tiempo, limpiando el área completa después que el manejo de la materia prima ha sido completado y previo al manejo de el producto cocido en ese área; o

c. Someterá un procedimiento por escrito para la aprobación del Director Regional a través del inspector a cargo, detallando los pasos a tomarse para evitar la recontaminación del producto cocido por el producto crudo durante el procesamiento.

10. Para prevenir la contaminación indirecta de producto cocido:

a. Cualquier superficie de trabajo, máquina o herramienta que hace contacto con producto crudo será limpiada y saneada completamente con una solución germicidamente equivalente a 50 ppm de cloro antes que haga contacto con producto cocido;

b. Los empleados se lavarán y sanearán las manos con una solución germicidamente equivalente a 50 ppm de cloro cada vez que entren al área de procesamiento de producto por calentamiento o antes de prepararse para manejar producto cocido,

y tan frecuentemente como sea necesario durante las operaciones para evitar la contaminación del producto; y

c. La vestimenta exterior, incluyendo los delantares, batolas y guantes, se identificarán especialmente como restringidos para el uso en áreas de producto cocido solamente, se cambiarán por lo menos cada día y se colgarán en un lugar designado cuando el empleado se vaya del área.

11. El producto cocido no será almacenado en el mismo cuarto en que está el producto cocido a menos que se haya empacado ya en un recipiente sellado, impermeable o está de alguna forma protegido por una cubierta que ha sido aprobada, a petición escrita, por el Supervisor de Circuito.

P. Manejo de ciertos materiales en el procesamiento mecánico.

1. El material que ha de ser procesado como "(Especies) Separadas Mecánicamente" será preparado de tal forma dentro de 1 hora desde que haya sido cortado o separado de las carcasas o partes de carcasas, excepto que dicho producto puede ser retenido por no más de 72 horas a 40°F. (4°C) o menos, o retenido indefinidamente a 0°F. (-18°C) o menos.

Especias separadas mecánicamente deben directamente después de haber sido procesadas ser usadas como un ingrediente en un producto de carne, excepto que puede ser retenido con anterioridad a dicho uso por no más de 72 horas a 40°F (4°C) o menos o indefinidamente a 0°F (-18°C) o menos.

Q. Procedimiento para el cumplimiento para productos de cerdo curado.

1. **Definiciones.** Para propósitos de esta sección:

a. Un **producto** es ese artículo de cerdo curado que está contenido dentro de un **Grupo,** según lo define el párrafo 1b de esta sección y que representa cumplir con los criterios de un producto singular designado bajo el título "Nombre del Producto y Declaraciones Calificativas" en la gráfica en el Artículo XXI (J) o la gráfica en el Artículo XXI (K).

b. Un **Grupo de Productos** o un **Grupo** significa uno de los siguientes:

El Grupo I consiste de productos de cerdo curado que han sido cocidos dentro de recipientes impermeables. Cualquier producto que sea idóneo al Grupo será colocado en este Grupo no importa qué otras consideraciones puedan haber.

El Grupo II consiste de productos de cerdo curado que se han cocido en agua. Cualquier producto que no encaja con el Grupo I pero sí con el Grupo II será colocado en el Grupo II irrespectivo de cualesquiera otras consideraciones.

El Grupo III consiste de productos de cerdo curado sin hueso calentados en ahumaderos. Cualquier producto deshuesado que no encaja en el Grupo I o el Grupo II será colocado en el Grupo III.

El Grupo IV consiste de productos de cer-

do curado semideshuesado calentados en ahumaderos. Cualquier producto que no sea completamente deshuesado o todavía contiene todo el hueso tradicional en el producto con hueso y no es idóneo a los Grupos I, II o III serán colocados en este Grupo.

c. Un **lote** es el producto que sale de un turno de producción.

d. El **promedio de producción** es la frecuencia de producción, expresado en días por semana.

e. El **porcentaje libre de proteína grasa, contenido libre de proteína grasa, porcentaje LPG, contenido LPG o LPG** de un producto significa el contenido de proteína de carne (natural del corte de cerdo crudo no procesado) expresado como un porcentaje de la porción no grasa del producto terminado.

2. **Procedimientos Normales de Cumplimiento.** El Departamento colectará muestras de productos de cerdo curado y las analizará para determinar el contenido de LPG. Cada resultado analítico será registrado y evaluado para determinar si el muestreo futuro de Grupos de producto dentro de un establecimiento oficial será hecho periódicamente o diariamente bajo las disposiciones del párrafo 2a de esta sección y si el lote afectado y la producción subsiguiente de productos similares serán rotulados "P.R. Retenido". o retenidos administrativamente, según sea apropiado, según lo

dispone el párrafo 2a de esta sección.

a. **Criterios para determinar la frecuencia de muestreo de los Grupos de Productos.** Para cada planta oficial que prepara productos de cerdo curado, los Grupos de Productos serán expuestos al muestreo periódicamente o diariamente. Los resultados analíticos serán evaluados y la frecuencia del muestreo será determinado de la siguiente forma:

(1) Determine la diferencia entre el análisis de LPG individual y el requisito de porcentaje de LPG aplicable según el Artículo XXI (J) o el Artículo XXI (K). El producto resultante será negativo cuando el resultado del muestreo individual es menos que el porcentaje requerido de LPG mínimo aplicable y será positivo cuando el resultado del muestreo individual es más que el porcentaje requerido de LPG mínimo aplicable.

(2) Divida el número resultante por la desviación de norma asignada al Grupo de Productos representada por la muestra para encontrar la Diferencia de Norma. La desviación de norma asignada a los Grupos I y II es 0.75 y a los Grupos III y IV, 0.91.

(3) Añádale 0.25 a la Diferencia de Norma para encontrar la Diferencia de Norma Ajustada.

(4) Use como el Valor de Muestreo lo menor entre 1.90 y la Diferencia de Norma Ajustada.

(5) Totalice cumulativamente los Valores de Muestreo para determinar el Valor Grupal. El primer Valor de Muestreo en un Grupo será el Valor Grupal y cada Valor Grupal subsiguiente será determinado añadiéndole el Valor de Muestreo más reciente al Valor Grupal existente; disponiéndose, sin embargo, que bajo ningún concepto ningún Valor Grupal excedera 1.00. Cuando el cálculo de un Valor Grupal resulta en una figura mayor a 1.00, el Valor Grupal será 1.00 y todos los Valores de Muestreo anteriores serán ignorados al determinar futuros Valores Grupales.

(6) La frecuencia de muestreo de un Grupo será periódico cuando el Valor Grupal es mayor a -1.40 (p. ej., -1.39, -1.14, 0, 0.50, etc.) y será diariamente cuando el Valor Grupal es de -1.40 o menos (p. ej., -1.40, -1.45, , k-1.50, etc.); disponiéndose, sin embargo, que una vez se inicie muestreo diario, el mismo continuará hasta que el Valor Grupal es 0.00 o mayor, y cada uno de los últimos siete Valores de Muestreo es -1.65 o mayor (p. ej., -1.63, -1.50, etc.), y no hay otro producto dentro del Grupo afectado reteniéndose bajo las normas federales cuando se produce, bajo las disposiciones del párrafo 2b ó 3.

b. **Criterios para retención federal o detención administrativa de productos de cerdo curado para análisis subsiguiente.** Los

productos de cerdo curado serán retenidos por los federales o serán detenidos administrativamente, según sea apropiado, cuando lo disponen los párrafos 2b(1) ó (2) de esta sección como sigue:

(1) **Requisito mínimo absoluto de LPG.** En la eventualidad de que un análisis de una muestra individual indica un contenido LPG por debajo del requisito mínimo aplicable en el Artículo XXI (J) o (K) por 2.3 puntos de porcentaje o más para un producto del Grupo I o el Grupo II, ó 2.7 puntos de porcentaje o más para un producto del Grupo III o IV, el lote del cual la muestra fue colectada será retenida por los federales si está en un establecimiento oficial y estará sujeto a detención administrativa si no está en un establecimiento oficial a menos que se haya devuelto a un establecimiento oficial y en éste retenido por los federales. Cualquier lote producido subsiguientemente de producto similar para el cual fechas de producción no se pueden establecer será retenido por los federales o estará sujeto a detención administrativa. Dicho producto detenido administrativamente será manejado de acuerdo con el Artículo XXVII del Reglamento o será devuelto a un establecimiento oficial y sometido a las disposiciones del párrafo 3a(1) ó (2) de esta sección, o se volverá a rotular de acuerdo con la norma aplica-

ble, bajo la supervisión de un empleado del Programa a costas del dueño del producto. Disposición de dicho producto "P.R. Retenido". será de acuerdo con el párrafo 3 de esta sección.

(2) **Requisito de mantener Valores de Productos.** El Departamento mantendrá, para cada producto preparado en un establecimiento oficial, un Valor de Producto. Excepto según dispuesto en el párrafo 3b de esta sección, el cálculo del Valor de Producto y su uso para determinar si un producto será "P.R. Retenido". será como sigue:

(i) Determine la diferencia entre el análisis del LPG individual y el requisito de porcentaje de LPG mínimo aplicable de los Artículos XXI (J) o (K). La cifra resultante será negativa cuando el resultado de la muestra individual es menos que el requisito de porcentaje de LPG mínimo aplicable y será positiva cuando el resultado de la muestra individual es más que el requisito de porcentaje de LPG mínimo aplicable.

(ii) Divida la diferencia determinada en el párrafo 2b(2)(i) de esta sección entre la desviación de norma asignada al Grupo del producto en el párrafo 2a(2) de esta sección para encontrar la diferencia de norma.

(iii) Use el menor de 1.65 y la diferencia de norma como el Valor de Muestra.

(iv) Totalice los Valores de Muestreo cumulativamente para determinar el Valor de Producto. El primer Valor de Muestreo de un producto será el Valor de Producto, y cada Valor de Producto subsiguiente será determinado sumando el Valor de Muestreo más reciente al Valor de Producto existente; disponiéndose, sin embargo, que de ninguna manera excederá el Valor de Producto 1.15, el Valor de Producto será 1.15, y todos los Valores de Muestreo previos serán ignorados en determinar futuros Valores de Producto.

(v) Si está en efecto el muestreo de grupos diariamente de acuerdo con las disposiciones del párrafo 2a de esta sección, y si, además, el Valor de Producto es de -1.65 o menos (p. ej., -1.66), el lote afectado (si está dentro del establecimiento oficial) y todos los lotes subsiguientes de producto similar preparado por y todavía dentro del establecimiento oficial serán "P.R. Retenido" y evaluados adicionalmente bajo el párrafo 2b de esta sección. Con excepción a exoneración de un lote individual de acuerdo con el párrafo 3a, los lotes producidos subsiguientemente de productos similares continuarán a ser "P.R. Retenido" hasta que sean descontinuados bajo el párrafo 3b de esta sección.

3. **Procedimiento para cumplir durante la reten-**

ción del producto. Cuando E.U. retiene un lote de producto es "P.R. Retenido" bajo las disposiciones del párrafo 2b de esta sección, el Departamento colectará tres muestras seleccionadas al azar de cada lote y las analizará individualmente para determinar el contenido LPG. El contenido LPG de las tres muestras se evaluarán para determinar como disponer del lote según lo dispone el párrafo 3a de esta sección y la acción a tomarse sobre lotes producidos posteriormente de productos similares según se dispone en el párrafo 3b de este sección.

a. Un lote de producto "P.R. Retenido" bajo las disposiciones del párrafo 2b de esta sección puede ser dejado libre para entrar en el comercio si se cumple con una de las condiciones siguientes:

(1) El contenido promedio de LPG de las tres muestras seleccionadas al azar es igual a o mayor que el porcentaje mínimo de LPG aplicable requerido en el Artículo XXI (J) o (K). Se permite el procesamiento adicional para remover humedad con el propósito de cumplir con esta disposición. En lugar de análisis adicional para determinar los efectos de dicho procesamiento, cada 0.37 por ciento de reducción de peso que resulta del procesamiento puede considerarse equivalente al aumento en LPG de 0.1 por ciento.

(2) Se vuelve a rotular el lote de producto para cumplir con las disposiciones

del Artículo XXI (J) o (K), bajo la supervisión de un empleado del Programa.

(3) El lote es uno que ha sido preparado subsiguiente a la preparación del lote que, bajo las disposiciones del párrafo 3b de esta sección resultó en la descontinuación de "P.R. Retenido" de nuevos lotes de producto similar. Dicho lote puede ser dejado libre para entrar en el comercio antes de recibir resultados analíticos para los cuales se ha conducido un muestreo. Al recibirse dichos resultados, éstos serán sometidos a las disposiciones de los párrafos 2b(1) y 3b de esta sección.

b. El contenido LPG de tres muestras seleccionadas al azar de cada lote "P.R. Retenido" será usado para mantener el Valor de Producto descrito en el párrafo (3)(b)(2). La manera y el efecto de dicho mantenimiento será como sigue:

(1) Consiga el contenido promedio LPG de tres muestras.

(2) Determine la diferencia entre ese promedio y y el porcentaje mínimo LPG aplicable requerido en el Artículo XXI (J) o (K). La cifra que resulte será negativa si el promedio de los resultados de la muestra es menos que el requisito de por ciento mínimo LPG aplicable y será positivo cuando el por ciento de los resultados de la muestra es mayor que el requisito mínimo LPG aplicable.

desviación de norma asignada al Grupo del producto en el párrafo (2)(a)(2) de esta sección para encontrar la diferencia de norma.

(4) Use el menor de 1.30 y la diferencia estandardizada como el Valor de la Muestra.

(5) Sume el primer Valor de Muestra así calculado al último Valor de Producto calculado bajo las disposiciones del párrafo 3b(2) de esta sección para encontrar el nuevo Valor de Producto. Para encontrar cada Valor de Producto subsiguiente, sume el Valor de Muestra más reciente al Valor de Producto existente; disponiéndose, sin embargo, que en ningún caso se excederá el Valor de Producto 1.15. Cuando la adición de un Valor de Muestra a un Valor de Producto resulta en una cifra mayor a 1.15, el Valor de Producto será 1.15, y todos los Valores de Muestreo previos serán ignorados al determinar futuros Valores de Producto.

(6) Nuevos lotes de producto similar continuarán bajo retención pendiente de la disposición de acuerdo con el párrafo (3)(a) de esta sección hasta que, después de 5 días de producción, el Valor de Producto es de 0.00 o más y el contenido LPG de ninguna de las muestras individuales de un lote retenido E.U. es menos que el requerimiento de LPG Mínimo Absoluto especificado en el párrafo (2)(b)(1) de esta sección. Si una mues-

tra individual no llena su requerimiento de Mínimo Absoluto de LPG, el conteo de 5 días comenzará de nuevo.

(7) Cuando se descontinúa "P.R. Retenido" de nuevos lotes bajo las disposiciones anteriores, el mantenimiento del Valor de Producto revertirá a las disposiciones del párrafo (2)(b)(2) de esta sección.

c. Para propósitos de esta sección, el dueño u operador de la planta tendrá la opción de remover un producto temporeramente de su Grupo de Productos, si P.R. está reteniendo lotes de productos mientras se producen, disponiéndose además, que el promedio de producción del producto a través del período de 8 semanas anterior a la semana en que el primer lote retenido por E.U. fue praparado, no es mayor que el 20 por ciento del promedio de producción de su Grupo. Cuando un producto se remueve de su Grupo de esta manera, los resultados analíticos de muestras del producto no causarán muestreo diario del Grupo. Cuando de acuerdo con el párrafo (3)(b)(6) de esta sección, nuevos lotes del producto ya no se están reteniendo por P.R., el producto volverá a ser considerado con su Grupo.

4. **Productos adulterados y marcados falsamente.** Los productos que no cumplen con los requisitos especificados de LPG, determinados de acuerdo con procedimientos establecidos en esta sección, pueden ser declarados adulterados bajo la sección 1(m)(8) de la Ley (21 USC

601(m)(8)) y marcados falsamente bajo la sección 1(n) de la Ley (21 USC 601(n)).

5. **Control de Calidad.** Los productos de cerdo curado que llevan en su rotulación la declaración "X% del Peso es de Ingredientes Añadidos" serán preparados solamente bajo un sistema de control de calidad o un programa de control de calidad parcial de acuerdo con el Artículo XIX (D) del Reglamento. Respecto a cualquier otro producto de cerdo curado, los establecimientos oficiales pueden instituir procedimientos de control de calidad bajo el Artículo XIX (D) del Reglamento.

Los productos de cerdo curado producidos en dichos establecimientos pueden estar exentos de los requisitos de esta sección, si los procedimientos de control de calidad en la planta demuestran que obtienen el mismo grado o un grado más alto de cumplimiento que el de los procedimientos de esta sección; disponiéndose, sin embargo, que todos los productos de cerdo curado producidos estarán sujetos a el requisito del contenido Mínimo Abosluto de LPG aplicable, no importa los procedimientos de control de calidad que estén vigentes.

R. Uso de drogas de animales.

1. Se permiten residuos de drogas de animales en la carne y los productos comestibles de carne si dichos residuos son de drogas que han sido aprobadas por la Administración de Alimentos y Drogas y cualquiera de dichos residuos de drogas está dentro de los niveles de tolerancia aprobados por la Administración de Alimentos y

Drogas, a menos que el Secretario determine otra cosa y se haya listado aquí.

S. Acreditación de laboratorios químicos.

1. **Definiciones.**

a. **Laboratorio Acreditado.** Un laboratorio analítico que ha cumplido con los requisitos para acreditación especificados en esta sección y, por consiguiente, a discreción de un establecimiento, puede ser usado en lugar de un laboratorio FSIS para analizar muestras regulatorias oficiales. El pago para el análisis de muestras oficiales lo hará el establecimiento que usa el laboratorio acreditado.

b. **Coordinador del laboratorio acreditado.** El oficial FSIS responsable de coordinar todas las actividades que conciernen a la acreditación del laboratorio.

c. **Métodos AOAC.** Métodos de análisis químico, secciones 24.001 hasta 24.071, Association of Official Analytical Chemists (AOAC), publicados en "Métodos Oficiales de Análisis de la Asociación de Analistas Químicos Oficiales" 13ra. edición, 1980. Esta publicación está incorporada por referencia y fue aprobada por el Director, Oficina del Registro Federal, el 19 de febrero de 1987.

d. **Falsa identificación de residuos químicos.** Véase la definición de **"identificación correcta de residuos químicos".**

e. **Coeficiente de variación (CV).** La desviación estándar de una distribución de

valores analíticos multiplicada por 100 y dividida entre la mediana de esos valores.

f. **Mediana de comparación.** El promedio de los resultados obtenidos por todos los laboratorios acreditados y FSIS que llevan a cabo análisis sobre muestras homogéneas de material. Para la química alimenticia, un resultado para un laboratorio es el valor analítico obtenido; para residuos químicos, un resultado es la transformación logarítmica del valor analítico obtenido.

g. **Identificación correcta de residuos químicos.** Se le requiere a un laboratorio que identifique correctamente cada residuo químico que se encuentre en una muestra a un nivel igual a o mayor que el nivel mínimo que los asociados consideran reportable por todos los laboratorios FSIS analizando la muestra. De no hacerlo, el laboratorio se considerará haber incurrido en una falsa identificación. Además, informar la presencia de un residuo que no se ha reportado por ningún laboratorio FSIS analizando la muestra también se considerará como una falsa identificación.

h. **COSUMA (SUMA CUMULATIVA).** Procedimientos de control estadísticos que determina si un proceso está "en control". Cada valor COSUMA se construye acumulando valores incrementales obtenidos de los resultados

incrementales obtenidos de los resultados observados del proceso y luego determinando si exceden o caen dentro de los límites aceptables para dicho proceso. Los cuatro procedimientos COSUMA son:

(1) **COSUMA de diferencia de laboratorio sistemática positiva (COSUMA-P).** Verifica la consistencia con la cual un laboratorio acreditado logra resultados numéricos mayores que un laboratorio FSIS asignado.

(2) **COSUMA de diferencia de laboratorio sistemática negativa (COSUMA-N).** Verifica la consistencia con la cual un laboratorio acreditado logra resultados numéricos menores que un laboratorio FSIS asignado.

(3) **COSUMA de variabilidad (COSUMA-V).** Verifica la "discrepancia total" promedio (es decir, la combinación de fluctuaciones al azar y diferencias sistemáticas) entre los resultados de un laboratorio acreditado y los de un laboratorio FSIS asignado.

(4) **COSUMA de discrepancias grandes individuales (COSUMA-D).** Verifica la magnitud y frecuencia de grandes diferencias entre los resultados de un laboratorio acreditado y un laboratorio FSIS asignado.

i. **Desviación grande individual.** Un resultado analítico de un laboratorio no Federal que difiere de la mediana de la muestra de comparación por más de lo que se esperaba asumiendo variabilidad de

j. **Muestra de cotejo para acreditación inicial.** Una muestra preparada y enviada por un laboratorio FSIS a un laboratorio aprobado para averiguar si la capacidad analítica del laboratorio cumple las normas para otorgarle acreditación.

k. **Muestra de cotejo para manutención de acreditación interlaboratorio.** Una muestra preparada y enviada por un laboratorio FSIS a un laboratorio acreditado para asistir en la determinación de si niveles aceptables de capacidad analítica se están manteniendo en el laboratorio acreditado. Los laboratorios acreditados para llevar a cabo análisis de química alimenticia recibirán una muestra de cotejo solamente si un número insuficiente de muestras divididas de ese laboratorio están disponibles para evaluarlo.

l. **Medida de desviación grande.** Una medida que cuantifica una diferencia grande inaceptable entre el resultado analítico de un laboratorio y el medio de comparación de la muestra.

m. **Nivel mínimo de proficiencia.** El nivel mínimo de un residuo en que un resultado analítico será usado para evaluar la capacidad cuantificadora de un laboratorio. Este nivel es la concentración más pequeña para la cual el CV promedio de reproducibilidad (i.e., combinada dentro y entre la variabilidad de laboratorio) no excede 20 por ciento. (Véase

Tabla 2.)

n. **Nivel mínimo a informar.** El número tal que cualquier valor analítico obtenido que sea igual o exceda dicho número, el residuo se informa junto con el valor analítico obtenido.

o. **Muestra oficial.** Una muestra seleccionada por personal del FSIS de acuerdo con los procedimientos FSIS y sometida para propósitos regulatorios a un laboratorio designado.

p. **Probación (o Período a Prueba).** El período que comienza con la notificación oficial a un laboratorio acreditado que los resultados de su muestra de cotejo o muestra dividida ya no satisfacen los requisitos de desempeño especificados en esta regla, y termina con la notificación oficial de que su acreditación ha sido completamete restaurada, suspendida o revocada.

q. **Restablecimiento de seguridad de calidad.** La relación del valor analítico no ajustado de un laboratorio del residuo de una muestra de cotejo con el nivel del residuo fortificado por el laboratorio FSIS que preparó la muestra, multiplicada por 100. (Véase Tabla 2.)

r. **Restablecimiento de Control de Calidad.** La relación del valor analítico no ajustado de un laboratorio de una norma de control de calidad con el nivel de fortificación de la norma, multiplicada por

100. (Véase Tabla 2.)

s. **Relacionado responsablemente.** Cualquier individuo o entidad que es socio, oficial, director, gerente o dueño de 10 por ciento o más de las acciones votantes del [laboratorio] que solicita o recibe acreditación, o un empleado en una capacidad gerencial o ejecutiva o cualquier empleado que conduce o supervisa el análisis químico de muestras oficiales FSIS.

t. **Muestra dividida.** Una muestra oficial dividida en dos porciones iguales, una porción para ser analizada por un laboratorio acreditado (para propósitos regulatorios oficiales) y la otra porción para ser analizada por un laboratorio FSIS (para propósitos de comparación).

Diferencia normalizada--

(1) Química de alimentos. El resultado analítico de un laboratorio menos el resultado correspondiente del laboratorio FSIS de una muestra dividida o de cotejo, dividido entre el valor normalizante apropiado. (Véase Tabla 1.)

(2) Residuos químicos. El resultado analítico transformado logarítmicamente por un laboratorio Federal, menos el medio de comparación de una muestra dividida o de cotejo, dividido entre el valor normalizante apropiado. (Véase Tabla 2.)

Valor normalizante. Un número usado para transformar el resultado de un cómputo a

una medida sin unidad.

Diferencia de laboratorio sistemática. Una comparación de los resultados de un laboratorio con los resultados de otro laboratorio sobre muestras homogéneas que demuestra, por promedio, una diferencia direccional consistente. Un laboratorio que reporta, por promedio, resultados numéricos mayores que un labortorio de comparación tiene una diferencia de laboratorio sistemática positiva y, a la inversa, resultados numéricos menores por promedio, indican una diferencia de laboratorio sistemática negativa.

Variabilidad. Las fluctuaciones al azar en los procesos de un laboratorio que le causa que sus resultados analíticos se desvíen de un valor real.

TABLA 1.--VALORES NORMALIZANTES PARA LA QUIMICA ALIMENTICIA

[Por clases de productos y analitos]

Clase de	Analito			
Producto	Humedad	Proteína	Grasa	Sal
Cerdo curado	0.90	0.069	0.13	0.18
Jamones Enlatados	0.65	0.069	0.16	0.18
Carne Res Molida	1.00	0.069	0.15	0.18
Otros	0.80	0.069	0.11	0.18

* Para obtener el valor normalizante para una muestra, el asiento apropiado en esta columna se multiplica por X^{a65} con X representando el medio de comparación de la muestra.

TABLA 2.--NIVELES DE PROFICIENCIA MINIMOS, POR CIENTOS ESPERADOS DE RESTABLECIMIENTO (CONTROL DE CALIDAD (CC) Y SEGURIDAD DE CALIDAD (SC), Y VALORES NORMALIZANTES PARA RESIDUOS QUIMICOS

Clase de Residuos	Nivel de Proficiencia mínimo	Por ciento de restablecimiento esperado (CC y SC)	Valor Normalizante/3	
			Para computos de muestra de cotejo de mantenimiento	Para computos de muestra dividida
Hidrocarbonos clorinados/1				
Aldrin	0.10 ppm	80-110	0.20	0.28
Hexacloruro de bencina	0.10 ppm	80-110	0.20	0.28
Clordano	0.30 ppm	80-110	0.20	0.28
Dieldrin	0.10 ppm	80-110	0.20	0.28
DDT	0.15 ppm	80-110	0.20	0.28
DDE	0.10 ppm	80-110	0.20	0.28
TDE	0.15 ppm	80-110	0.20	0.28
Endrin	0.10 ppm	80-110	0.20	0.28
Heptacloro	0.10 ppm	80-110	0.20	0.28
Epoxia de heptacloro	0.10 ppm	80-110	0.20	0.28
Lindane	0.10 ppm	80-110	0.20	0.28
Methoxychlor	0.50 ppm	80-110	0.20	0.28
Toxaphene	1.00 ppm	80-110	0.20	0.28
Biphenyls policlorinado	0.50 ppm	75-110	0.20	0.28
Hexachlorobenzene	0.10 ppm	80-110	0.20	0.28
Mirex	0.10 ppm	80-110	0.20	0.28
Nonachlor	0.15 ppm	80-110	0.20	0.28
Arsénico/2	0.20 ppm	90-105	0.25	0.35
Ipronidazole/2	2 ppb	60-90	0.20	0.28
Drogas de Sulfa/2	0.08 ppm	70-120	0.25	0.35
Nitrosamina/2	5 ppb	70-110	0.25	0.35

1/Las estadísticas de laboratorio se computan sobre todos los resultados (excluyendo resultados PCB), y sobre residuos químicos específicos.
2/Las estadísticas de laboratorio sólo se computan sobre residuos químicos específicos.
3/El valor normalizante para todos los cómputos sobre las muestras para acreditación inicial y cotejo de probación es 0.15.

2. Laboratorios acreditados para analizar el contenido de proteína, humedad, grasa, y sal en la carne y en los productos de carne.

a. Solicitando para acreditación.2/ La solicitud para acreditación se hará por escrito por el dueño u operador del labo-

ratorio analítico y debe ser enviada al Coordinador de Acreditación de Laboratorios.

Un laboratorio cuya acreditación ha sido rehusado revocado bajo las circunstancias descritas en el párrafo (4)(a), (4)(b), (7)(a) ó (7)(b) de esta sección puede volver a solicitar acreditación no antes de 6 meses después de la fecha de vigencia de esa acción y tiene que proveer documentación escrita especificando qué correcciones se han hecho. El laboratorio solicitante cargará con todo el costo asociado con el proceso de solicitud.

b. **Criterios para obtener acreditación.** Laboratorios analíticos pueden ser acreditados para el análisis del contenido de humedad, proteína, grasa y sal de la carne y los productos de carne. Acreditación será otorgada solamente si el laboratorio solicitante satisface con éxito los requisitos presentados más adelante con relación a los cuatro analitos. Esta acreditación autoriza aceptación oficial de FSIS de los resultados analíticos de prueba provistos por estos laboratorios sobre muestras oficiales. Para obtener acreditación de FSIS para analizar humedad, proteína, grasa y sal, un laboratorio analítico tiene que:

(1) Estar supervisado por una persona que ostenta, como mínimo, un bachiller en química, ciencia alimenticia, tecnología

alimenticia, o un campo relacionado y tiene 1 año de experiencia en química alimenticia o cualificaciones equivalentes, según lo determine el Secretario.

(2) Demostrar niveles aceptables de diferencias sistemáticas de laboratorio, variabilidad y desviaciones grandes individuales en el análisis del contenido de humedad, proteína, grasa y sal, usando los métodos AOAC. Un laboratorio solicitante demostrará con éxito estas capacidades si los resultados de sus análisis del contenido de humedad, proteína, grasa y sal de cada una de 36 muestras de cotejo del estudio de acreditación satisfacen los criterios que se presentan más adelante.[8] Si el análisis de laboratorio de un analito (o analitos) del primer juego de 36 muestras de cotejo no cumple con estos criterios para obtener acreditación, un segundo juego de 36 muestras será provisto al laboratorio solicitante para ser analizado sobre sólo aquellos analitos que inicialmente tuvieron resultados inaceptables. Si los resultados del segundo juego de muestras no satisfacen los criterios, otro juego de muestras de cotejo de acreditación (que se tiene que analizar sobre los cuatro analitos) no será provisto por lo menos por un período de 6 meses, comenzando en la fecha en que los resultados analíticos del

[8]Todos los cómputos estadísticos se redondean a la décima más cercana, excepto donde se indica otra cosa.

segundo juego de muestras enviados a FSIS fueron timbrados por el correo.

(i) Diferencia de laboratorio sistemática: El valor absoluto de la diferencia normalizada promedio no puede exceder 0.73 menos el producto de 0.17 y la desviación normal de las diferencias normalizadas.

(ii) Variabilidad. La desviación estándar estimada de las diferencias normalizadas no pueden exceder 1.15.

(iii) Desviaciones grandes individuales: Cien veces el promedio de las medidas de desviación grandes de las muestras individuales tienen que ser menos de 5.0.[9]

(3) Permitir inspección del laboratorio por oficiales de FSIS antes de determinar si otorgar acreditación.

c. **Criterios para mantener acreditación.**

Para mantener acreditación para analizar humedad, proteína, grasa y sal, un laboratorio analítico tiene que:

(1) Reportar los resultados analíticos del contenido de humedad, proteína, grasa y sal de muestras oficiales semanalmente, en formularios designados.

(2) Mantener récords de control de calidad del laboratorio para los 3 años más recientes en que muestras han sido analizadas bajo este Programa.

---

[9]Un resultado tendrá una medida de desviación grande igual a cero cuando el valor absoluto de la diferencia normalizada del resultado, (d), es menos de 1.5, y de otra forma, una medida igual a 1-(2.5/d)4.

(3) Mantener récords completos del recibo, análisis y disposición de muestras oficiales para los 3 años más recientes en que muestras han sido analizadas bajo este Programa.

(4) Mantener un libro de normas, que es un libro permanentemente encuadernado con páginas numeradas en secuencia, que contiene todas las lecturas y los cálculos para normalización de soluciones, determinación de restablecimientos y calibración de instrumentos. Todas las entradas deberán ser fechadas y firmadas por el analista inmediatamente que complete la entrada y por su supervisor dentro de 2 días de trabajo. El libro de normas se retendrá por un período de 3 años después de que se haga la última entrada.

(5) Analizar muestras de cotejo para mantenimiento de acreditación interlaboratorio y devolver los resultados a FSIS dentro de 3 semanas de recibidas las muestras. Esto se tiene que hacer cada vez que FSIS lo solicite y sin costo a FSIS.

(6) Informar dentro de 30 días, cuando hay cualquier cambio de dueños, oficiales, directores, personal de supervisión, u otro individuo o entidad responsablemente conectada.

(7) Permitirle a cualquier representante del Secretario debidamente autorizado practicar repasos de laboratorio en el lugar, notificados o no, de facilidades

y récords durante horas de negocio normales y de copiar dichos récords.

(8) Usar métodos oficiales de AOAC[10] en las muestras oficiales y de cotejo.

(9) Demostrar que niveles aceptables de diferencia de laboratorio sistemática, variabilidad y desviaciones grandes individuales se están manteniendo en el análisis del contenido de humedad, proteína, grasa y sal. Un laboratorio acreditado demostrará con éxito el mantenimiento de estas capacidades si los resultados de cada uno de sus análisis de contenido de humedad, proteína, grasa y sal en muestras divididas y muestras de cotejo de mantenimiento de acreditación interlaboratorio satisfacen los criterios que se presentan más adelante.[11]

(A) Diferencia de laboratorio sistemática: (1) Diferencia de laboratorio sistemática positiva. La diferencia normalizada entre los resultados del laboratorio acreditado y el laboratorio FSIS para cada muestra dividida o de cotejo para mantenimiento de acreditación interlaboratorio se usa para determinar un valor COSUMA, designado como COSUMA-P. Este valor se computa y evalúa de la siguiente

---

[10]Copias de "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists", 13ra. Edición, 1980, están en los expedientes del Director, Oficina del Registro Federal, y se pueden comprar de la AOAC, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209.

[11]Todos los cómputos estadísticos se redondean a la décima más cercana, excepto en casos en que se indique otra cosa.

manera:

(i) Determine el incremento COSUMA para la muestra. El incremento COSUMA se fija igual a:

2.0 si la diferencia normalizada es mayor que 1.6,

-2.0 si la diferencia normalizada es menor que -1.6, ó,

la diferencia normalizada menos 0.4 si la diferencia normalizada cae en la escala entre -1.6 y 2.4 incluso.

(ii) Compute el nuevo valor COSUMA-P. El nuevo valor COSUMA-P se logra sumando el aumento COSUMA algebraicamente al último valor COSUMA-P computado. Si este cómputo rinde un valor menor a 0, el nuevo valor COSUMA-P se fija igual a 0. [Los valores iniciales COSUMA-P se fijan en 0; es decir, el valor COSUMA-P asociado con la primera muestra se fija igual que el incremento COSUMA para esa muestra.]

(iii) Evalúe el nuevo valor COSUMA-P. El nuevo valor COSUMA-P no debe exceder 5.2.

(2) Diferencia de laboratorio negativa: La diferencia normalizada entre el resultado del laboratorio acreditado y el laboratorio FSIS para cada muestra de cotejo interlaboratorio para mantener acreditación o muestra dividida se usa para determinar un valor COSUMA, designado como COSUMA-N. Este valor se computa y se evalúa como sigue:

(i) Determine el incremento COSUMA para la muestra. El incremento COSUMA se fija

igual a:

2.0 si la diferencia normalizada es mayor que 1.6,

-2.0 si la diferencia normalizada es menor que -2.4, ó,

la diferencia normalizada menos 0.4 si la diferencia normalizada cae en la escala entre -2.4 y 1.6 incluso.

(ii) Compute el nuevo valor COSUMA-N. El nuevo valor COSUMA-N se obtiene restándo el incremento COSUMA algebraicamente al último valor COUSUMA-N computado. Si este cómputo rinde un valor menor a 0, el nuevo valor COSUMA-N se fija igual a 0. [Los valores iniciales COSUMA-N se fijan en 0; i.e., el valor COSUMA-N asociado con la primera muestra se fija igual que el incremento COSUMA para esa muestra.]

(iii) Evalúe el nuevo valor COSUMA-N. El nuevo valor COSUMA-P no debe exceder 5.2.

(B) Variabilidad. El valor absoluto de la diferencia normalizada entre el resultado del laboratorio acreditado y el laboratorio FSIS pra cada muestra dividida o muestra de cotejo interlaboratorio para mantener acreditación se usa para determinar un valor COSUMA-V. Este valor se computa y se evalúa como sigue:

(1) Determine el incremento COSUMA para la muestra. El incremento COSUMA se fija igual a el mayor de -0.4 y el valor absoluto de la diferencia normalizada menos

0.9. Si este cómputo rinde un valor mayor a 1.6, el incremento se fija igual a 1.6.

(2) Compute el nuevo valor COSUMA-V. El nuevo valor COSUMA-V se obtiene sumando, algebraicamente, el incremento COSUMA al último valor COSUMA-V computado. Si este cómputo rinde un valor de menos de 0, el nuevo valor COSUMA-V se fija igual a 0. [Los valores iniciales COSUMA-V se fijan en 0; i.e, el valor COSUMA-V asociado con la primera muestra se fija igual que el incremento COSUMA para esa muestra.]

(3) Evalúe el nuevo valor COSUMA-V. El nuevo valor COSUMA-V no pebe exceder 4.3.

(C) Desviaciones grandes. La medida de desviación grande del resultado del laboratorio acreditado para cada muestra dividida o cada muestra de cotejo interlaboratorio para mantener acreditación se usa para determinar el valor COSUMA, designado COSUMA-D. Este valor se computa y se evalúa como sigue:

(1) Determine el incremento COSUMA para la muestra. El incremento COSUMA se fija igual al valor de la medida de desviación grande menos 0.025.

(2) Compute el nuevo valor COSUMA-D. El nuevo valor COSUMA-D se obtiene sumando, algebraicamente, el incremento COSUMA al último valor COSUMA-D computado. Si este cómputo rinde un valor de menos de 0, el nuevo valor COSUMA-D se fija igual a 0.

[Los valores iniciales COSUMA-D se fijan en 0; i.e., el valor COSUMA-D asociado con la primera muestra se fija igual que el incremento COSUMA para esa muestra.]

(3) Evalue el nuevo valor CUCUM-D. El nuevo valor COSUMA-D no debe exceder 1.0.

(10) Cumplir con los siguientes requisitos si ha sido puesto a prueba de acuerdo con el párrafo (5) de esta sección:

(A) Enviar todas las muestras oficiales que no han sido analizadas en la fecha de notificación de probación escrita a un laboratorio FSIS especificado por correo certificado o un portador privado o, como alternativa, un laboratorio acreditado aprobado para química alimenticia. Los gastos de franqueo serán pagados por FSIS.

(B) Analizar un juego de muestras de cotejo similares a aquellas usadas en la acreditación inicial y someter los resultados analíticos a FSIS dentro de 3 semanas de haber recibido las muestras.

(C) Satisfacer criterios descritos en el párrafo (2)(b)(2) de esta sección en las muestras de cotejo mencionadas.

(11) Reportar rápidamente los resultados analíticos de muestras oficiales de acuerdo con las instrucciones. El inspector en cualquier establecimiento puede asignar el análisis de muestras oficiales a un laboratorio FSIS si, desde su punto de vista, hay demoras en recibir los resultados sobre muestras

oficiales de un laboratorio acreditado.

3. **Laboratorios acreditados para analizar una clase de residuos químicos en la carne y los productos de carne.**

   a. **Solicitando para acreditación.**[12] La solicitud para acreditación se hará por escrito por el dueño u operador del laboratorio analítico. Un laboratorio cuya acreditación ha sido rehusada o revocada bajo las condiciones descritas en el párrafo (4)(a), (4)(b), (7)(9) ó (7)(b) de esta sección puede volver a solicitar acreditación no antes de 6 meses después de la fecha de vigencia de esa acción y tiene que proveer documentación escrita especificando qué correcciones se han hecho. El laboratorio solicitante cargará con todo el costo asociado con el proceso de solicitud.

   b. **Criterios para obtener acreditación.** Laboratorios analíticos pueden ser acreditados para el análisis de una clase de residuos químicos en la carne y los productos comestibles de carne. Acreditación será otorgada solamente si el laboratorio solicitante satisface con éxito los requisitos presentados más adelante. Esta acreditación autoriza aceptación oficial

---

[12] Laboratorios designados por FSIS como "reconocidos" antes de la fecha de vigencia de esta regulación se convierten automáticamente en laboratorios acreditados para su tipo de análisis actual sin cumplir con los párrafos (3) (a) y (3) (b) de esta sección. Sin embargo, todos los otros requisitos de esta sección aplicarán a dichos laboratorios. Si en alguna fecha posterior, sin embargo, se le revoca acreditación al laboratorio, éste tiene que cumplir con los párrafos (3) (a) y (3) (b) de esta sección.

de FSIS de los resultados analíticos de prueba provistos por estos laboratorios sobre muestras oficiales. Para obtener acreditación de FSIS para analizar una clase de residuos químicos, un laboratorio analítico tiene que:

(1) Estar supervisado por una persona que ostenta, como mínimo, un bachiller en química, ciencia alimenticia, tecnología alimenticia, o un campo relacionado. Además, el supervisor o el analísta asignado al análisis de la muestra tiene que tener 3 años de experiencia en la determinación de analitos en o por debajo de niveles de parte por millón o cualificaciones equivalentes, según lo determine el Secretario.

(2) Demostrar niveles aceptables de diferencias sistemáticas de laboratorio, variabilidad y desviaciones grandes individuales, restablecimientos, e identificación apropiada en el análisis de la clase de residuos químicos para los cuales se solicitó usando procedimientos aprobados por FSIS. Un laboratorio solicitante demostrará con éxito estas capacidades si los resultados de sus análisis de cada residuo químico específico provisto en un estudio de acreditación de una muestra de cotejo que contiene un mínimo de 14 muestras satisfacen los criterios que se presentan más adelante. Adicionalmente, si el laboratorio está solicitando acreditación para el análisis

de hidrocarbonos clorinados, todos los resultados analíticos de la clase de residuos tienen que satisfacer los criterios. (Cumplimiento con los criterios (A), (B), (C) y (D) sólo será determinado cuando 6 o más resultados analíticos con medios comparativos asociados en o más altos que el logaritmo del nivel de proficiencia mínimo están disponibles. Si el resultado del primer juego de muestras de cotejo no cumple con estos criterios para obtener acreditación, un segundo juego de po lo menos 14 muestras será provisto al laboratorio solicitante. Si los resultados del segundo juego de muestras no satisfacen los criterios, otro juego de muestras de cotejo de acreditación no será provisto por lo menos por un período de 6 meses, comenzando en la fecha en que los resultados analíticos del segundo juego de muestras enviados a FSIS fueron timbrados por el correo.

(A) Diferencia de laboratorio sistemática: El valor absoluto de la diferencia normalizada promedio no puede exceder 1.67 (2.00 si hay menos de 12 resultados analíticos) menos el producto de 0.29 y la desviación normal de las diferencias normalizadas.

(B) Variabilidad. La desviación estándar estimada de las diferencias normalizadas no pueden exceder un límite compu-

tado. Este límite es función del número de resultados analíticos usados en el cómputo de la desviación estándar y de la cantidad de variabilidad asociada con los resultados de los laboratorios FSIS participantes.

(C) Desviaciones grandes individuales: Cien veces el promedio de las medidas de desviación grandes de las muestras individuales tienen que ser menos de 5.0.**

(D) Restablecimiento de Seguridad de Calidad (SC). El promedio de los restablecimientos de SC de los resultados analíticos individuales tiene que caer dentro de la escala dada en la Tabla 2 bajo la columna titulada "Por ciento de restablecimiento esperado".

(E) Restablecimiento de Control de Calidad (CC). Todos los restablecimientos de CC tienen que caer dentro de la escala dada en la Tabla 2 bajo "Por ciento de restablecimiento esperado". La documentación de soporte se tiene que hacer disponible a petición de FSIS.

(F) Identificación correcta. Tiene que haber identificación correcta de todos los residuos químicos en todas las muestras.

(3) Permitir la inspección del laboratorio por oficiales del FSIS antes que se determine si se otorga acreditación.

c. **Criterios para mantener acreditación.** Para mantener acreditación para analizar

una clase de residuos químicos, un laboratorio analítico tiene que:

(1) Antes de notificar cualquier otra entidad y reportar los resultados del análisis químico de las muestras oficiales. Luego, reportar los resultados de los análisis de residuos químicos de muestras oficiales, semanalmente, en formularios designados.

(2) Mantener récords de control de calidad del laboratorio para los 3 años más recientes en que muestras han sido analizadas bajo este Programa.

(3) Mantener récords completos del recibo, análisis y disposición de muestras oficiales para los 3 años más recientes en que muestras han sido analizadas bajo este Programa.

(4) Mantener un libro de normas, que es un libro permanentemente encuadernado con páginas numeradas en secuencia, que contiene todas las lecturas y los cálculos para normalización de soluciones, determinación de restablecimientos y calibración de instrumentos. Todas las entradas deberán ser fechadas y firmadas por el analista inmediatamente que complete la entrada y por su supervisor dentro de 2 días de trabajo. El libro de normas se retendrá por un período de 3 años después de que se haga la última entrada.

(5) Analizar muestras de cotejo para mantenimiento de acreditación interlaboratorio y devolver los resultados a FSIS

dentro de 3 semanas de recibidas las muestras. Esto se tiene que hacer cada vez que FSIS lo solicite y sin costo a FSIS.

(6) Informar por correo certificado o registrado, dentro de 30 días, cuando hay cualquier cambio de dueños, oficiales, directores, personal de supervisión, u otro individuo o entidad responsablemente conectada.

(7) Permitirle a cualquier representante del Secretario debidamente autorizado llevar a cabo repasos de laboratorio en el lugar, anunciados y no anunciados, de facilidades y récords durante horas de negocio normales y de copiar dichos récords.

(8) Usar procedimientos analíticos designados y aprobados por FSIS.

(9) Demostrar que niveles aceptables de diferencia de laboratorio sistemática, variabilidad y desviaciones grandes individuales se están manteniendo en el análisis de muestras oficiales, en la clase de residuos químicos para el que se ha otorgado acreditación. Un laboratorio demostrará con éxito el mantenimiento de estas capacidades si los resultados analíticos para cada residuo químico en muestras divididas satisfacen los criterios que se presentan más adelante. Adicionalmente, si el laboratorio se ha acreditado para el análisis de hidrocarbonos clorinados, todos los resultados

sobre la clase de residuos tienen que satisfacer los criterios colectivamente.

(A) Diferencia de laboratorio sistemática: (1) Diferencia de laboratorio sistemática positiva. La diferencia normalizada entre los resultados del laboratorio acreditado y el laboratorio FSIS para cada muestra dividida se usa para determinar un valor COSUMA, designado como COSUMA-P. Este valor se computa y evalúa de la siguiente manera:

(i) Determine el incremento COSUMA para la muestra. El incremento COSUMA se fija igual a:

2.0 si la diferencia normalizada es mayor que 2.5,

-2.0 si la diferencia normalizada es menor que -1.5, ó,

la diferencia normalizada menos 0.5 si la diferencia normalizada cae en la escala entre -1.5 y 2.5 incluso.

(ii) Compute el nuevo valor COSUMA-P. El nuevo valor COSUMA-P se logra sumando el aumento COSUMA algebraicamente al último valor COSUMA-P computado. Si este cómputo rinde un valor menor a 0, el nuevo valor COSUMA-P se fija igual a 0. [Los valores iniciales COSUMA-P se fijan en 0; es decir, el valor COSUMA-P asociado con la primera muestra se fija igual que el incremento COSUMA para esa muestra.]

(iii) Evalúe el nuevo valor COSUMA-P. El nuevo valor COSUMA-P no debe exceder 4.8.

(2) Diferencia de laboratorio negativa: La diferencia normalizada entre el resultado del laboratorio acreditado y el laboratorio FSIS para cada muestra dividida se usa para determinar un valor COSUMA, designado como COSUMA-N. Este valor se computa y se evalúa como sigue:

(i) Determine el incremento COSUMA para la muestra. El incremento COSUMA se fija igual a:

2.0 si la diferencia normalizada es mayor que 1.5,

-2.0 si la diferencia normalizada es menor que -2.5, ó,

la diferencia normalizada menos 0.5 si la diferencia normalizada cae en la escala entre -2.5 y 1.5 incluso.

(ii) Compute el nuevo valor COSUMA-N. El nuevo valor COSUMA-N se logra restándole el incremento COSUMA algebraicamente al último valor COSUMA-N computado. Si este cómputo rinde un valor menor a 0, el nuevo valor COSUMA-N se fija igual a 0. [Los valores iniciales COSUMA-N se fijan en 0; es decir, el valor COSUMA-N asociado con la primera muestra se fija igual que el incremento COSUMA para esa muestra.]

(iii) Evalúe el nuevo valor COSUMA-N. El nuevo valor COSUMA-P no debe exceder 4.8.

(B) Variabilidad. El valor absoluto de la diferencia normalizada entre el resultado del laboratorio acreditado y el laboratorio FSIS pra cada muestra dividida se

usa para determinar un valor COSUMA, designado COSUMA-V. Este valor se computa y se evalua como sigue:

(1) Determine el incremento COSUMA para la muestra. El incremento COSUMA se fija igual a el mayor de -0.4 y el valor absoluto de la diferencia normalizada menos 0.9. Si este cómputo rinde un valor mayor a 1.6, el incremento se fija igual a 1.6.

(2) Compute el nuevo valor COSUMA-V. El nuevo valor COSUMA-V se obtiene sumando, algebraicamente, el incremento COSUMA al último valor COSUMA-V computado. Si este cómputo rinde un valor de menos de 0, el nuevo valor COSUMA-V se fija igual a 0. [Los valores iniciales COSUMA-V se fijan en 0; es decir, el valor COSUMA-V asociado con la primera muestra se fija igual que el aumento CUSUM para esa muestra.]

(3) Evalue el nuevo valor COSUMA-V. El nuevo valor COSUMA-V no debe exceder 4.3.

(C) Desviaciones grandes. La medida de desviación grande del resultado del laboratorio acreditado para cada muestra dividida se usa para determinar el valor COSUMA, designado COSUMA-D. Este valor se computa y se evalua como sigue:

(1) Determine el incremento COSUMA para la muestra. El incremento COSUMA se fija igual al valor de la medida de desviación grande menos 0.025.

(2) Compute el nuevo valor COSUMA-D. El

nuevo valor COSUMA-D se obtiene sumando, algebraicamente, el incremento COSUMA al último valor COSUMA-D computado. Si este cómputo rinde un valor de menos de 0, el nuevo valor COSUMA-D se fija igual a 0. [Los valores iniciales COSUMA-D se fijan en 0; i.e., el valor CUSUMA-D asociado con la primera muestra se fija igual que el incremento COSUMA para esa muestra.]

(3) Evalue el nuevo valor COSUMA. El nuevo valor COSUMA-D no debe exceder 1.0.

(10) Cumplir con los siguientes requisitos si ha sido puesto a prueba de acuerdo con el párrafo (5) de esta sección:

(A) Enviar todas las muestras oficiales que no han sido analizadas en la fecha de notificación de probación escrita a un laboratorio FSIS especificado por correo certificado o un portador privado o, como alternativa, un laboratorio acreditado aprobado para este residuo químico específico. Los gastos de franqueo serán pagados por FSIS.

(B) Analizar un juego de muestras de cotejo similares a aquellas usadas en la acreditación inicial y someter los resultados analíticos a FSIS dentro de 3 semanas de haber recibido las muestras.

(C) Satisfacer criterios descritos en el párrafo (2)(b)(2) de esta sección en las muestras de cotejo mencionadas.

(11) Reportar rápidamente los resultados analíticos de muestras oficiales de acuerdo con las instrucciones. El

inspector en cualquier establecimiento puede asignar el análisis de muestras de química alimenticia oficiales a un laboratorio FSIS si, desde su punto de vista, hay demoras en recibir los resultados de pruebas sobre muestras oficiales de un laboratorio acreditado.

(12) Cada restablecimiento de control de calidad asociado con reportar de muestras oficiales tiene que estar dentro de la escala dada en la Tabla 2 bajo la columna "Por ciento de restablecimiento esperado". Documentación de soporte tiene que estar disponible a petición de FSIS.

(13) Demostrar que niveles aceptables de diferencias de laboratorio sistemáticas, variabilidad, desviaciones individuales grandes, restablecimientos e identificación apropiada se están manteniendo en el análisis de muestras de cotejo interlaboratorio para mantener acreditación en la clase de residuos químicos para la cual se otorgó acreditación. Un laboratorio demostrará con éxito el mantenimiento de estas capacidades si sus resultados analíticos para cada residuo químico específico encontrado en muestras de cotejo interlaboratorio para mantener acreditación satisfacen los criterios presentados más adelante. Adicionalmente, si el laboratorio se ha acreditado para el análisis de hidrocarbonos clorinados, todos los resultados analíticos para la clase de residuos tienen que satisfacer los

criterios colectivamente.

(A) Diferencia de laboratorio sistemática: (1) Diferencia de laboratorio sistemática positiva. La diferencia normalizada entre los resultados del laboratorio acreditado y el medio de comparación para cada muestra de cotejo interlaboratorio para mantener acreditación se usa para determinar un valor COSUMA, designado como COSUMA-P. Este valor se computa y evalua de la siguiente manera:

(i) Determine el incremento COSUMA para la muestra. El incremento COSUMA se fija igual a:

2.0 si la diferencia normalizada es mayor que 2.5,

-2.0 si la diferencia normalizada es menor que -1.5, ó,

la diferencia normalizada menos 0.5 si la diferencia normalizada cae en la escala entre -1.5 y 2.5 incluso.

(ii) Compute el nuevo valor COSUMA-P. El nuevo valor COSUMA-P se logra sumando el aumento COSUMA algebraicamente al último valor COSUMA-P computado. Si este cómputo rinde un valor menor a 0, el nuevo valor COSUMA-P se fija igual a 0. [Los valores iniciales COSUMA-P se fijan en 0; es decir, el valor COSUMA-P asociado con la primera muestra se fija igual que el incremento COSUMA para esa muestra.]

(iii) Evalue el nuevo valor COSUMA-P. El nuevo valor COSUMA-P no debe exceder 4.8.

(2) Diferencia de laboratorio negativa: La diferencia normalizada entre el resultado del laboratorio acreditado y el medio de comparación para cada muestra de cotejo interlaboratorio para mantener acreditación se usa para determinar un valor COSUMA, designado como COSUMA-N. Este valor se computa y se evalua como sigue:

(i) Determine el incremento COSUMA para la muestra. El aumento COSUMA se fija igual a:

2.0 si la diferencia normalizada es mayor que 1.5,

-2.0 si la diferencia normalizada es menor que -2.5, ó,

la diferencia normalizada menos 0.5 si la diferencia normalizada cae en la escala entre -2.5 y 1.5 incluso.

(ii) Compute el nuevo valor COSUMA-N. El nuevo valor COSUMA-N se logra restándole el incremento COSUMA algebraicamente al último valor COSUMA-N computado. Si este cómputo rinde un valor menor a 0, el nuevo valor COSUMA-N se fija igual a 0. [Los valores iniciales COSUMA-N se fijan en 0; es decir, el valor COSUMA-N asociado con la primera muestra se fija igual que el aumento CUSUM para esa muestra.]

(iii) Evalue el nuevo valor COSUMA-N. El nuevo valor COSUMA-N no debe exceder 4.8.

(B) Variabilidad. El valor absoluto de la diferencia normalizada entre el resultado

del laboratorio acreditado y el medio de comparación para cada muestra de cotejo interlaboratorio para mantener acreditación se usa para determinar un valor COSUMA, designado COSUMA-V. Este valor se computa y se evalua como sigue:

(1) Determine el incremento COSUMA para la muestra. El incremento COSUMA se fija igual a el mayor de -0.4 y el valor absoluto de la diferencia normalizada menos 0.9. Si este cómputo rinde un valor mayor a 1.6, el incremento se fija igual a 1.6.

(2) Compute el nuevo valor COSUMA-V. El nuevo valor COSUMA-V se obtiene sumando, algebraicamente, el incremento COSUMA al último valor COSUMA-V computado. Si este cómputo rinde un valor de menos de 0, el nuevo valor COSUMA-V se fija igual a 0. [Los valores iniciales COSUMA-V se fijan en 0; i.e., el valor COSUMA-V asociado con la primera muestra se fija igual que el incremento COSUMA para esa muestra.]

(3) Evalue el nuevo valor COSUMA-V. El nuevo valor COSUMA-V no debe exceder 4.3.

(C) Desviaciones grandes. La medida de desviación grande del resultado del laboratorio acreditado para cada muestra de cotejo interlaboratorio para mantener acreditación se usa para determinar el valor COSUMA, designado COSUMA-D. Este valor se computa y se evalua como sigue:

(1) Determine el incremento COSUMA para

la muestra. El incremento COSUMA se fija igual al valor de la medida de desviación grande menos 0.025.

(2) Compute el nuevo valor COSUMA-D. El nuevo valor COSUMA-D se obtiene sumando, algebraicamente, el incremento COSUMA al último valor COSUMA-D computado. Si este cómputo rinde un valor de menos de 0, el nuevo valor COSUMA-D se fija igual a 0. [Los valores iniciales COSUMA-D se fijan en 0; i.e,, el valor COSUMA-D asociado con la primera muestra se fija igual que el incremento COSUMA para esa muestra.]

(3) Evalue el nuevo valor COSUMA-D. El nuevo valor COSUMA-D no debe exceder 1.0.

(D) Cada restablecimiento de Control de Calidad está dentro de la escala dada en la Tabla 2 bajo "Por ciento de restablecimiento esperado". Documentación de soporte tiene que estar disponible a petición de FSIS.

(E) No hay más de 1 mala identificación de residuos en 2 muestras calesquiera de cotejo consecutivas.

(F) No hay más de 2 malas identificaciones de residuos en 8 muestras de cotejo consecutivas.

4. **Denegación de Acreditación.** Bajo la determinación del Secretario, a un laboratorio se le denegará acreditación por las siguientes razones:

a. A un laboratorio se le denegará acreditación para analizar humedad, proteína,

grasa y sal si no reune los requisitos del párrafo (2)(a) ó (2)(b) de esta sección.

b. A un laboratorio se le denegará acreditación para analizar residuos químicos si no reune los requisitos del párrafo (3)(a) ó (3)(b) de esta sección.

c. A un laboratorio se le denegará acreditación subsiguiente si no devuelve a un laboratorio FSIS, por correo certificado o portador privado, todas las muestras oficiales que no se han analizado cuando se le notifique que ha perdido acreditación.

d. A un laboratorio se le denegará acreditación si el solicitante o cualquier individuo o entidad conectada responsablemente con el solicitante ha sido convicto o está bajo denuncia o si cargos por informe se han traído contra el solicitante o un individuo o una entidad responsablemente conectada en cualquier corte Federal o Estatal con relación a las siguientes violaciones de ley:

(1) Cualquier delito mayor.

(2) Cualquier delito menos grave basado en la adquisición, el manejo, o distribución de comida insalubre, falsamente rotulada, o empacada engañosamente o fraude en conección con transacciones de alimentos.

(3) Cualquier delito menos grave basado en una declaración falsa a cualquier agencia gubernamental.

(4) Cualquier delito menos grave basado en ofrecer, dar o recibir soborno o cualquier gratificación ilegal.

5. **Acreditación a prueba.** Un laboratorio será puesto a prueba, por determinación del Secretario, por las siguientes razones:

a. Si el laboratorio no completa más de un análisis de una muestra interlaboratorio para mantener acreditación dentro de 12 meses consecutivos, según lo requieren los párrafos (2)(c)(v) y (3)(c)(v) de esta sección.

b. Si el laboratorio no reune cualquiera de los requisitos establecidos en los párrafos (2)(c)(v) y (2)(c)(ix) y (3)(c)(v) y (3)(c)(ix) de esta sección.

6. **Acreditación Suspendida.** La acreditación de un laboratorio será suspendida si el laboratorio o cualquier individuo o entidad responsablemente conectada con el laboratorio se denuncia o si se presentan cargos por información contra el laboratorio o un individuo o entidad responsablemente conectada con el laboratorio en una corte Federal o Estatal relacionados con cualquiera de las siguientes violaciones de ley:

(1) Cualquier delito mayor.

(2) Cualquier delito menos grave basado en la adquisición, el manejo, o distribución de comida insalubre, falsamente rotulada, o empacada engañosamente o fraude en conección con transacciones de alimentos.

(3) Cualquier delito menos grave basado en una declaración falsa a cualquier agencia gubernamental.

(4) Cualquier delito menos grave basado en ofrecer, dar o recibir soborno o cualquier gratificación ilegal.

7. **Acreditación revocada.** La acreditación de un laboratorio será revocada por las sugientes razones:

a. Un laboratorio que solo tiene acreditación para llevar a cabo análisis bajo el párrafo (2) de esta sección, sufrirá la revocación de su acreditación por no reunir los requisitos del párrafo (2)(c). Si el laboratorio receptor no reune cualquiera de los criterios establecidos en los párrafos (2)(c)(v) y (2)(c)(ix), y si más de un año ha transcurrido desde terminado cualquier período de probación anterior, el laboratorio acreditado se pondra a prueba en lugar de revocársele su acreditación.

b. Un laboratorio que solo tiene acreditación para llevar a cabo análisis bajo el párrafo (3) de esta sección, sufrirá la revocación de su acreditación por no reunir los requisitos del párrafo (3)(c) de esta sección. Si el laboratorio receptor no reune cualquiera de los criterios establecidos en los párrafos (3)(c)(v) y (3)(c)(ix), y si más de un año ha transcurrido desde terminado cualquier período de probación anterior,

el laboratorio acreditado se pondra a prueba en lugar de revocársele su acreditación.

c. Un laboratorio acreditado sufrirá la revocación de su acreditación si el Secretario determina que el laboratorio o cualquier persona o entidad o agente o empleado responsablemente conectado con el laboratorio ha:

(1) Alterado cualquier muestra oficial o hallazgo analítico, o,

(2) Sustituído un resultado analítico de un laboratorio no acreditado por uno de los suyos.

d. La acreditación de un laboratorio será revocada si el laboratorio o cualquier individuo o entidad responsablemente conectada con el laboratorio ha sido condenada en una corte Federal o Estatal por cualquiera de las siguientes violaciones de ley:

(1) Cualquier delito mayor.

(2) Cualquier delito menos grave basado en la adquisición, el manejo, o distribución de comida insalubre, falsamente rotulada, o empacada engañosamente o fraude en conección con transacciones de alimentos.

(3) Cualquier delito menos grave basado en una declaración falsa a cualquier agencia gubernamental.

(4) Cualquier delito menos grave basado en ofrecer, dar o recibir soborno o cualquier gratificación ilegal.

8. **Notificación y vistas.** Acreditación de cualquier laboratorio será rehusada, suspendida o revocada bajo las condiciones previamente descritas aquí. El dueño u operador del laboratorio será notificado por escrito de la denegación, suspensión o revocación por el Secretario. En casos como éste, el dueño u operador del laboratorio serán provistos con una oportunidad de presentar, dentro de 30 días desde la fecha de notificación, una declaración cuestionando los méritos o la validez de dicha acción y solicitar una vista oral con respecto a la decisión de denegar, suspender o revocar la acreditación. Una vista oral puede ser otorgada si hay cualquier disputa de hechos materiales en dicha declaración respondiente. El procedimiento, de ahí en adelante será conducido de acuerdo con las reglas aplicables de la práctica que serán adoptadas para el procedimiento. Cualquier denegación, suspensión o revocación de esta índole entrará en vigencia cuando la notificación se reciba en el laboratorio y continuará en vigencia hasta la determinación final del asunto por el Secretario.

ARTICULO XX - ELABORACION DE CONSERVAS Y PRODUCTOS ENLATADOS

A. **Definiciones.**

1. **Recipiente anormal.** Un recipiente con cualquier señal de hinchazón o de escape del producto o cualquier evidencia de que el contenido del recipiente no abierto puede haberse dañado.

2. **Producto bajo en ácido acidificado.** Un pro-

ducto enlatado que ha sido formulado o tratado de forma que todos los componentes del producto terminado tiene un pH de 4.6 o menos dentro de 24 horas después de haberse completado del proceso termal a menos que hayan datos disponibles de la autoridad en procesamiento del establecimiento demostrando que un período más largo es seguro.

3. **Sangradores.** Pequeños orificios en una retorta a través de los cuales vapor, otros gases y condensado se emiten de la retorta a través de todo el proceso termal.

4. **Producto enlatado.** Un producto alimenticio de carne con actividad de agua mayor que 0.85 al cual se le aplica un proceso termal antes o después de empacarse en un recipiente herméticamente sellado. A menos que se especifique otra cosa, el término "producto" se usa en este Artículo XX significa "producto enlatado".

5. **Técnico de cierre.** El/los individuo(s) identificado(s) por el establecimiento como adiestrado(s) para llevar a cabo exámenes de integridad de los recipientes según los requiere esta subparte y designado(s) por el establecimiento para llevar a cabo dichos exámenes.

6. **Código del lote.** Toda elaboración de un producto en particular en un recipiente de tamaño específico marcado con un código de recipiente específico.

7. **"Come-up time".** El tiempo transcurrido, incluyendo tiempo para ventilar (si aplicable), entre la introducción del medio de calor en

una retorta cerrada y el comienzo del tiempo de procesamiento.

8. **Factor crítico.** Cualquier característica, condición o aspecto de un producto, recipiente o procedimiento que afecta lo adecuado del horario de procesamiento. Los factores críticos los establecen las autoridades de procesamiento.

9. **Espacio superior.** Esa porción de un recipiente que no está ocupado por el producto.

   a. **Espacio superior grueso.** La distancia vertical entre el nivel del producto (generalmente la superficie líquida) en un recipiente rígido puesto verticalmente y el borde superior del recipiente (i.e., la pestaña de una lata no sellada, el borde superior de la costura doble de una lata sellada o el borde superior de un pote no sellado.

   b. **Espacio superior neto.** La distancia vertical entre el nivel del producto (generalmente la superficie líquida) en un recipiente rígido puesto verticalmente y la superficie interior de la tapa.

10. **Recipientes sellados herméticamente.** Recipientes herméticos que están diseñados destinados a proteger el contenido contra la entrada de microorganismos durante y después del proceso termal.

   a. **Recipiente rígido.** Un recipiente, la forma o configuración del cual, cuando se llena y se sella, no se ve afectada por el producto adentro ni deformado por la

presión mecánica externa hasta 10 libras por indicador de pulgadas cuadradas (0.7kg/cm cuadrado)(i.e., presión firme normal de un dedo).

b. **Recipiente semirrígido.** Un recipiente, la forma o configuración del cual, cuando se llena y sella, no se afecta significativamente por el producto adentro bajo temperatura y presión atmosférica normal, pero puede ser deformado por presión mecánica externa de menos de 10 libras por indicador de pulgadas cuadradas (0.7kg/cm cuadrado)(i.e., presión firme normal de un dedo).

c. **Recipiente flexible.** Un recipiente, la forma o configuración del cual, cuando se llena y sella, se ve afectado significativamente por el producto adentro.

11. **Pruebas de incubación.** Pruebas en las cuales el producto termalmente procesado se mantiene a una temperatura específica por un período específico de tiempo para determinar si el crecimiento de microorganismos ocurre.

12. **Temperatura inicial.** La temperatura, determinada al iniciarse un ciclo de proceso termal, del contenido del recipiente más frío que se ha de procesar.

13. **Producto bajo en acidez.** Un producto enlatado en el cual cualquier componente tiene un valor de pH mayor a 4.6.

14. **Horario de procesamiento.** El proceso termal y cualesquiera factores críticos especificados para un producto enlatado dado requeridos para

lograr estabilidad en los anaqueles.

15. **Temperatura de procesamiento.** Las temperaturas mínimas del medio de calentamiento que se han de mantener según lo especificado en el horario de procesamiento.

16. **Tiempo de procesamiento.** El/los tiempo(s) que un recipiente está destinado a ser expuesto al medio de calentamiento mientras el medio de calentamiento está en o por encima de la(s) temperatura(s) de procesar.

17. **Autoridad de procesamiento.** La(s) persona(s) u organización(es) que tiene(n) conocimientos expertos de los requisitos de procesamiento termal para alimentos en recipientes herméticamente sellados, que tiene(n) acceso a las facilidades para hacer dichas determinaciones y designado(s) por el establecimiento para llevar a cabo ciertas funciones según se indica en esta subparte.

18. **Empleado del Programa.** Cualquier inspector u otro individuo empleado por el Departamento o cualquier agencia cooperadora autorizada por el Secretario para hacer cualquier trabajo o desempeñar cualquier deber conectado con el Programa (véase el Artículo III).

19. **Retorta.** Un recipiente a presión designado para el procesamiento termal de productos empacados en recipientes herméticamente sellados.

20. **Sellos.** Aquellas partes de un recipiente semirígido y su tapa o de un recipiente flexible que se unen para cerrar el recipiente herméticamente.

21. **Estabilidad en los anaqueles.** La condición lograda por la aplicación de suficiente calor, solo o en combinación con otros ingredientes y/o tratamientos, para rendir el producto libre de microorganismos capaces de crecer en el producto bajo condiciones no refrigeradas (más de 50°F. ó 10°C.) en las cuales el producto está destinado a ser retenido durante la distribución y el almacenaje. La estabilidad en los anaqueles y la estabilidad de anaquel son sinónimos de esterilidad comercial y estéril comercialmente, respectivamente.

22. **Proceso termal.** El tratamiento de calor necesario para lograr estabilidad en los anaqueles según lo establece la autoridad de procesamiento del establecimiento. Se cuantifica en términos de:

    a. **Períodos de tiempo y temperaturas; o**

    b. **Temperatura mínima del producto.**

23. **Ventilación.** La remoción de aire de la retorta antes de comenzar a cronometrarse el tiempo de procesamiento.

24. **Actividad de agua.** La presión promedio del vapor de agua del producto contra la presión de vapor de agua pura en la misma temperatura.

B. Recipientes y sellos.

1. **Examen y limpieza de recipientes vacíos.**

    a. Los recipientes vacíos, los sellos y los abastos de rollos de bolsillos flexibles serán evaluados por el establecimiento para asegurar que están limpios y libres de defectos estructurales y daños que puedan afectar la integridad del producto

o el recipiente. Dicho examen debe basarse sobre un plan de muestreo estadístico.

b. Todos los recipientes vacíos, los sellos, y los abastos de rollos de bolsillos flexibles serán almacenados, manejados y transportados de una manera que evite el sucio y el daño que puedan afectar la condición hermética del recipiente sellado.

c. Justamente antes de llenarse, los recipientes rígidos se limpiarán para evitar incorporar materia foránea en el producto terminado. Los sellos, recipientes semirrígidos, bolsillos flexibles preformados, y abastos de rollos de bolsillos flexibles contenidos en empaques originales no se tienen que limpiar antes de usarse.

2. **Examen de sellos para recipientes rígidos (latas).**

a. **Examen visual.** Un técnico de sellos examinará visualmente las costuras dobles formadas por cada cabezal de máquina de cierre. Cuando se observan defectos en las costuras (p. ej., sobrecortes, bordes cortantes, rebordes golpeados, costuras falsas, inclinaciones) las acciones correctivas necesarias, como ajustes o reparaciones a las máquinas de cierre serán tomadas. Además de las costuras dobles, el recipiente completo será examinado para determinar si hay escape

de producto o defectos obvios. Un examen visual será llevado a cabo sobre por lo menos un recipiente de cada cabezal de máquina de cierre y esas observaciones, juntas con cualesquiera acciones correctivas, serán registradas. Los exámenes visuales serán conducidos con suficiente frecuencia que asegure cierres apropiados y deben conducirse por lo menos cada 30 minutos de continua operación de las máquinas de sellar. Exámenes visuales adicionales serán hechos por el técnico de cierre al comenzar la producción, inmediatamente después de cada atascamiento de la máquina de cierre y después de ajustarse la máquina de cierre (incluyendo ajustes para cambiar el tamaño del recipiente).

b. **Exámenes de desarme.** Exámenes de desarme de costuras dobles formadas por cada cabezal de máquina de cierre serán hechos por un técnico de cierre con una frecuencia suficiente como para asegurar sellos apropiados. Estos exámenes deben hacerse a intervalos de no más de cuatro horas de operación contínua de máquinas de cierre. Por lo menos un recipiente de cada cabezal de cierre será examinado en el extremo del empacador durante cada período de exámen regular. Los resultados de los exámenes, junto a cualquier acción correctiva necesaria, como ajustar o reparar la máquina de cierre, serán registra-

dos de inmediato por el técnico de cierre. El establecimiento tendrá guías de especificaciones de recipientes para la integridad de las costuras dobles en sus archivos disponibles a petición de los empleados del Programa. Un exámen de desarme en el extremo del fabricante de latas será hecho sobre por lo menos un recipiente seleccionado de cada máquina de cierre durante cada período de examen excepto cuando exámenes de desarme se practican sobre recipientes vacíos recibidos o cuando, en el caso de recipientes automanufacturados, los recipientes se hacen en la vecindad del establecimiento y los registros de la planta de los recipientes están disponibles a petición de los empleados del Programa. Exámenes adicionales en el extremo del empacador deben hacerse al iniciar la producción inmediatamente después de cada atascamiento de una máquina de cierre y después de ajustes a la máquina de cierre (incluyendo ajustes para cambiar el tamaño de los recipientes). Los procedimientos que siguen serán usados en los exámenes de desarme de doble costuras:

(1) Uno de los dos métodos siguientes será utilizado para medir dimensionalmente la costura doble:

(i) Medida micrómetra. Para recipientes cilíndricos, mida las siguientes dimensiones (Gráfica Núm. 1) en tres puntos separados por aproximadamente 120 grados

en la costura doble, excluyendo por lo menos media pulgada de la unión de la costura del lado:

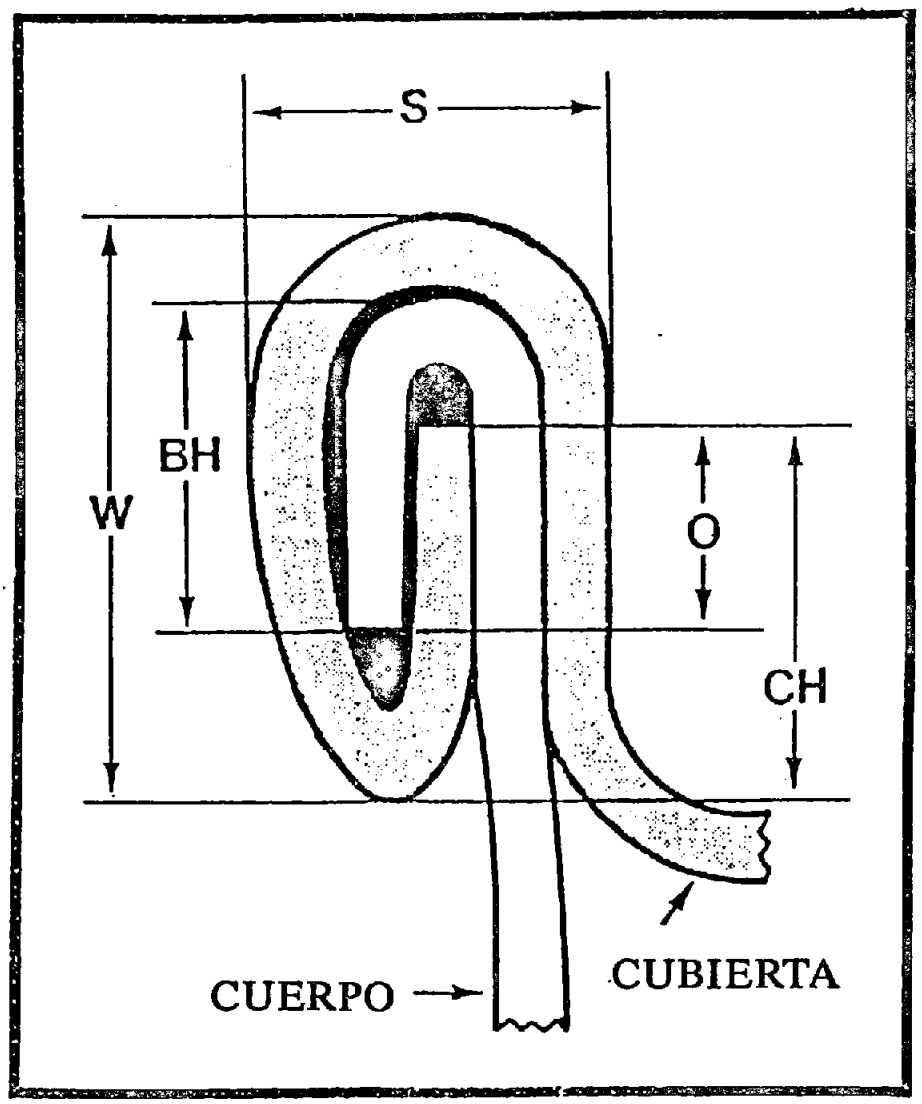
-Largo de la doble costura -- W;

-Grueso de la doble costura -- S;

-Largo del gancho del recipiente -- BH; y

-Largo del gancho de la cubierta -- CH.

Valores máximos y mínimos para cada medida dimensional serán registrados por el técnico de cierre.



(ii) "Seamscope" o proyector de costuras. Las medidas de las costuras requeridas incluyen el grueso, el gancho del recipiente, y la solapa. El grueso de las costuras será obtenido por micrómetro. Para recipientes cilíndricos, por lo menos dos sitios, excluyendo la unión de la costura del lado, se usará para obtener las medidas requeridas.

(2) Impermeabilidad de las costuras. A pesar del método de medidas dimensionales usado para medir las dimensiones de las costuras, como mínimo, la(s) costura(s) examinada(s) será(n) separadas para determinar el grado de sus arrugas.

(3) A pesar del método de medidas dimensionales usado para medir las dimensiones de las costuras, el gancho de cubierta se abrirá para examinar la inclinación del gancho de cubierta en la unión para los recipientes que tienen costuras a los lados.

(4) Examen de recipientes no cilíndricos. Exámenes de recipientes no cilíndricos (p. ej., cuadrados, rectangulares, en configuraciones de "D" e irregulares) serán conducidos como se describe en los párrafos (2)(b)(1), (2), y (3) de esta sección, excepto que las medidas dimensionales requeridas se harán en las coslas costuras dobles en los puntos listados en las guías de especificaciones de los recipientes del establecimiento.

3. Examen de cierres de recipientes de vidrio.

a. **Examenes visuales.** Un técnico de cierre hará una determinación visual de lo adecuado de los cierres formados por cada máquina de cierre. Cuando defectos de cierre, como tapas sueltas o inclinadas, recipientes fracturados o rajados y potes al vacío se observan, acciones correctivas como ajustar o reparar la máquina de cierre deben tomarse y registrarse. En adición a los cierres, el recipiente completo será examinado para defectos. Se harán exámenes visuales con suficiente frecuencia como para asegurar cierres apropiados y se deben conducir por lo menos cada 30 minutos durante la operación contínua de la máquina de cierre. El técnico de cierre hará exámenes visuales adicionales y las observaciones serán registradas al iniciarse la producción, inmediatamente después de cada atascamiento de la máquina de cierre y después de ajustar la máquina de cierre (incluyendo los ajustes para cambiar el tamaño del recipiente).

b. Exámenes y pruebas de cierre. Dependiendo del recipiente y el cierre, un técnico de cierre practicará exámenes a una frecuencia suficiente como para asegurar que los cierres son apropiados. Estos exámenes deben hacerse antes o después del procesamiento termal y a intervalos de no más de 4 horas de operación contínua de las máquinas de cierre. Por lo menos un

recipiente de cada máquina de cierre será examinado durante cada período de examen regular. Los resultados de los exámenes, junto con cualesquiera acciones correctivas, como ajustar o reparar la máquina de cierre, serán registrados de inmediato por el técnico de cierre. El establecimiento tendrá guías de especificaciones para integridad de los cierres en sus archivos y éstos deben estar disponibles a petición de los empleados del Programa para su revisión. Exámenes adicionales deben hacerse al iniciarse la producción, inmediatamente después de cada atascamiento de la máquina de cerrar y después de ajustar la máquina de cierre (incluyendo ajustes para cambiar el tamaño del recipiente).

4. Exámenes de recipientes semirígidos y flexibles.

a. Sellos de calor.

(1) Exámenes visuales. Un técnico de cierre examinará visualmente los sellos formados por cada máquina de sellar. Cuando se observen defectos en los sellos, se tomarán acciones correctivas necesarias, como ajustar o reparar la máquina de sellar, y se registrarán. Además de examinar los sellos de calor, el recipiente completo será examinado para determinar si hay un escape de producto o defectos obvios. Los exámenes visuales serán prácticas antes y después de la operación de procesamiento termal

y con suficiente frecuencia como para asegurar cierres apropiados. Estos exámenes deben conducirse por lo menos de acuerdo con un plan de muestreo estadístico. Todos los defectos anotados y las acciones correctivas tomadas deben registrarse de inmediato.

(2) Exámenes físicos. Exámenes físicos que el establecimiento determina son necesarios para evaluar la integridad de los recipientes serán conducidos por el técnico de cierre con una frecuencia suficiente como para asegurar cierres apropiados. Estos exámenes serán practicados después de la operación de procesamiento termal y se deben hacer por lo menos cada 2 horas de producción contínua. La aceptación de las guías para cada procedimiento de exámen por el establecimiento estará en sus archivos y debe estar disponible para revisión a petición de los empleados del Programa. Los resultados de pruebas, junto a cualesquiera acciones correctivas neesarias como ajustes o reparaciones de máquinas de sellar, serán registradas.

b. Las costuras dobles de recipientes semirrígidos y flexibles serán examinadas y los resultados serán registrados según se dispone en el párrafo (2) de esta sección. Cualesquiera medidas adicionales especificadas por el manufacturero del recipiente también se deben hacer y registrar.

5. Codificación de recipientes. Cada recipiente será marcado con una marca de código de identificacíon permanente y legible. La marca, como mínimo, identificará en código el producto (a menos que el nombre del producto esté litografiado o impreso en otro lugar del recipiente) y el día y el año en que el producto fue empacado.

6. Manejo de recipientes después de cerrarse.

   a. Los recipientes y los cierres serán protegidos de daños que puedan causar defectos que probablemente afecten la condición hermética de los recipientes. La acumulación de recipientes estacionarios en correas transportadoras en movimiento debe minimizarse para evitar daños a los recipientes.

   b. El período de tiempo máximo entre el cierre y la iniciación del proceso termal será de 2 horas. Sin embargo, el Secretario puede especificar un período de tiempo más corto cuando se considere necesario para asegurar seguridad y estabilidad en el producto. El Secretario puede permitir un período de tiempo entre el cierre y la iniciación del proceso termal.

   (Aprobado por la Oficina de Gerencia y Presupuesto bajo el número de control 0583-0015)

C. Procesamiento Termal.

   1. **Horarios de Procesamiento.** Antes de procesar productos enlatados para distribución en el

comercio, un establecimiento tendrá un horario de procesamiento (según se define en el Artículo XX (A) de este Reglamento) para cada producto de carne enlatada que el establecimiento empacará.

2. **Fuente de horarios de procesamiento.**

   a. Los horarios de procesamiento usados por un establecimiento serán desarrollados o determinados por una autoridad de procesamiento.

   b. Cualquier cambio en formulación, ingredientes, o tratamientos de un producto que todavía no está incorporado en un horario de procesamiento y que puede afectar adversamente los requisitos del perfil de penetración de calor del producto o valor de esterilización, será evaluado por la autoridad de procesamiento del establecimiento. Si se determina que cualquier cambio de esa índole afecta lo adecuado del horario de procesamiento, la autoridad de procesamiento enmendará el horario de procesamiento debidamente.

   c. El establecimiento tendrá a disposición del empleado del Programa los récords completos relacionados con todos los aspectos del desarrollo o la determinación del horario de procesamiento, incluyendo cualquier prueba de incubación asociada.

3. **Sumisión de información sobre los procesos.**

   a. Antes de procesar un producto enlatado para distribuirse en el comercio, el establecimiento le proveerá al inspector

en el establecimiento una lista de los horarios de procesamiento (incluyendo horarios alternos) junta con cualquier otra información adicional aplicable, como los procedimientos de operación de retorta y factores críticos.

b. Cartas u otras comunicaciones escritas de una autoridad de procesamiento recomendando que todos los horarios de procesamiento serán mantenidos en los archivos del establecimiento. A petición de empleados del Programa, el establecimiento hará disponible las cartas o comunicaciones escritas (o copias de las mismas). Si se identifican factores críticos en el horario de procesamiento, el establecimiento le proveerá al inspector una copia de los procedimientos para medir, controlar y registrar estos factores, junta con la frecuencia de dichas medidas, para asegurar que los factores críticos se mantienen dentro de los límites usados para establecer el horario de procesamiento. Una vez sometido, el horario de procesamiento, los factores críticos asociados y los procedimientos para medir (incluyendo frecuencia), controlar y registrar los factores críticos no se cambiarán sin la sumisión previa, por escrito, de los procedimientos revisados (incluyendo la documentación de soporte) al inspector en el establecimiento.

D. Factores Críticos y aplicación del horario de

procesamiento.

Los factores críticos especificados en el horario de procesamiento serán medidos, controlados y registrados por el establecimiento para asegurar que estos factores permanezcan dentro de los límites usasdos para establecer el horario de procesamiento. Ejemplos de factores que a menudo son críticos para la suficiencia del horario de procesamiento pueden incluir:

1. General.
    a. Peso máximo del recipiente lleno o drenado de agua;
    b. Arreglo de las piezas en el recipiente;
    c. Orientación del recipiente durante el procesamiento termal;
    d. Formulación del producto;
    e. Tamaño de la partícula;
    f. Grueso máximo para recipientes flexibles y, hasta cierto punto, recipientes semirrígidos, durante el procesamiento termal;
    g. pH máximo;
    h. Por ciento de sal;
    i. Nivel de nitrato (ppm) entrante (o formulado);
    j. Actividad de agua máxima; y
    k. Consistencia o viscosidad del producto.
2. Retortas rotarias contínuas y mezcladoras.
    a. Espacio superior mínimo; y
    b. Velocidad del carrete de retorta.
3. Retortas hidrostáticas.
    a. Velocidad de la cadena o cadena transportadora.
4. Retortas de vapor/aire.

a. Relación del vapor al aire; y

b. Proporción del flujo del medio de calor.

E. Operaciones en el área de procesamiento termal.

1. **Publicación de los procesos.** Horarios de procesamiento (u horarios de operaciones de los procesos) para la producción diaria, incluyendo temperaturas mínimas iniciales y procedimientos de operación de los equipos de procesamiento termal, serán fijados en un lugar conspícuo cerca del equipo de procesamiento termal. Alternativamente, dicha información estará disponible al operador y al inspector del sistema de procesamiento termal.

2. **Indicadores del proceso y control del tráfico de retortas.** Un sistema para ejercer control sobre el tráfico de producto será establecido para evitar que el producto se desvíe de la operación de procesamiento termal. Cada cesto, caja de tablas o vehículo similar que contiene producto no procesado, o por lo menos un recipiente visible en cada vehículo, será marcado simple y visiblemente con un indicador sensitivo al calor que indicará visualmente si dicha unidad ha sido procesada termalmente. Indicadores sensitivos al calor expuestos adjuntos a vehículos de recipientes serán removidos antes de que dichos vehículos se vuelvan a llenar con producto no procesado. Sistemas para cargar recipientes para retortas sin cajas de tabla serán diseñados para evitar que productos no procesados no se desvíen de la operación del procesamiento termal.

3. **Temperatura inicial.** La temperatura inicial

del contenido del recipiente más frío a procesarse será determinada y registrada por el establecimiento en el momento que el ciclo de procesamiento comienza a asegurar que la temperatura del contenido de cada recipiente a procesarse no es más baja que la temperatura mínima inicial especificada en el horario de procesamiento. Los sistemas de procesamiento termal que exponen los recipientes llenos y sellados al agua en cualquier momento antes de que comience la cronización del procesamiento serán operados para asegurar que dicha agua no baje la temperatura del producto por debajo de la temperatura mínima especificada en el horario de procesamiento.

4. **Dispositivos sincronizadores.** Dispositivos usados para sincronizar funciones o eventos aplicables de la operación de procesamiento termal, como tiempo del horario de procesamiento, "come-up time" y ventilación de retortas, serán precisos para asegurar que todas dichas funciones o eventos se logren. Los relojes de bolsillo y de muñeca no se consideran dispositivos sincronizadores aceptables. Relojes de analogía y digitales se consideran aceptables. Si dichos relojes no despliegan segundos, todas las funciones o eventos sincronizados requeridos tendrán por lo menos un factor de seguridad de por lo menos un minuto sobre el período de tiempo especificado de las operaciones de procesamiento. Dispositivos para registrar temperatura y tiempo responderán dentro de 15 minutos a la hora del día

registrada en los récords escritos requeridos por el Artículo XX (G).

5. **Medición de pH.** A menos que otros métodos son aprobados por el Secretario, métodos potenciométricos usando instrumentos electrónicos (medidores de pH) se usarán para hacer determinaciones de pH cuando un valor pH máximo se especifica como factor crítico en un horario de procesamiento.

F. Equipos y procedimientos para sistemas de procesamiento de calor.

1. **Instrumentos y controles comunes a diferentes sistemas termales de procesamiento.**

a. **Dispositivos para indicar temperaturas.** Cada retorta será equipada con por lo menos un dispositivo indicador de temperaturas que mide la temperatura actual dentro de la retorta. El dispositivo indicador de temperaturas y no el dispositivo que registra temperatura/tiempo será utilizado como el instrumento de referencia para indicar la temperatura del proceso.

(1) Termómetros de mercurio en tubo de vidrio. Un termómetro de mercurio en tubo de vidrio tendrá divisiones en que se pueda leer hasta 1°F (ó 0.5°C) y sus escalas contienen no más de 17°F/pulgada (ó 4.0°C/cm) de escala graduada. La precisión de cada termómetro de mercurio en tubo de vidrio será verificada contra una norma precisa reconocida al instalarse y por lo menos una vez al año para asegurar

su precisión. Récords que especifican la fecha, la norma usada, el método de prueba y la persona o autoridad de pruebas que lleva a cabo la prueba serán mentenidos en los archivos del establecimiento y deben estar disponibles a petición de los empleados del Programa. Un termómetro de mercurio en tubo de vidrio que tiene una columna de mercurio dividida o que no se puede ajustar a la norma será reparado y comprobado para verificar su precisión antes de volverse a usar, o se debe reemplazar.

(2) Otros dispositivos. En lugar de termómetros de mercurio en tubos de vidrio, el Secretario, a petición, considerará otros dispositivos indicativos de temperatura, como detectores de resistencia de temperatura. Cualquier dispositivo como tal que sea aprobado será puesto a prueba al instalarse y por lo menos una vez al año, para verificar su precisión contra una norma precisa reconocida. Récords que especifican la fecha, la norma usada, el método de prueba y la persona o autoridad de pruebas que lleva a cabo la prueba serán mantenidos en los archivos del establecimiento y deben estar disponibles a petición de los empleados del Programa. Cualquier dispositivo de tal índole que no se puede ajustar a la norma debe ser reemplazado o reparado y comprobado para verificar su precisión antes de usarse.

b. **Dispositivos de registro de temperatura/**

tiempo. Cada sistema de procesamiento termal estará equipado con por lo menos un dispositivo de registro de temperatura/tiempo para proveer un récord permanente de temperaturas dentro del sistema de procesamiento termal. Este dispositivo de registro puede combinarse con el controlador de vapor y puede ser un instrumento de registrar/controlar. Cuando se compara con el dispositivo indicativo de temperatura de precisión reconocida, la precisión de registro será igual a o mejor que 1°F (ó 0.5°C) en la temperatura de procesamiento. La gráfica de registro de temperatura debe ajustarse para concordar con el dispositivo indicador de temperatura de precisión reconocida pero nunca será más alta que éste. Se proveerá un medio para prevenir cambios no autorizados en el ajuste. Por ejemplo, un medio satisfactorio para prevenir cambios no autorizados pueden ser una cerradura o una notificación de la gerencia puesta en o cerca del dispositivo de registro advirtiendo que solo se le permite a personas autorizadas hacer ajustes. Controladores de temperatura operados por aire tendrán sistemas de filtros adecuados para asegurar que se suple aire limpio y seco. El mecanismo de registro y cronización será preciso.

(1) Dispositivos tipo gráfica. Un dispositivo que usa gráficas se usará solo

con la gráfica correcta. Cada gráfica tendrá una escala de trabajo de no más de 55°F/pulgada (ó 12°C/cm) dentro de una escala de 20°F (ó 11°F) de la temperatura de procesamiento. Las graduaciones de la gráfica no excederán 2 grados F (ó 1 grado C) dentro de una escala de 10°F (ó 5°C) de la temperatura de procesamiento. Dispositivos tipo gráfica para fijar puntos múltiples hará impresiones de lecturas de temperatura a intervalos que asegurarán que se haya cumplido con los parámetros del tiempo de procesamiento y la temperatura del proceso. La frecuencia de registros no debe exceder intervalos de 1 minuto.

(2) Otros dispositivos. En lugar de dispositivos tipo gráfica, el Secretario considerará para aprobación otros dispositivos de registro que se le pida aprobar.

c. **Controladores de vapor.** Cada retorta se equipará con un controlador de vapor automático para mantener la temperatura de la retorta. Este puede ser un instrumento de registro/control cuando se combina con un dispositivo de registro de temperatura/tiempo.

d. **Válvulas de aire.** Todas las líneas de aire conectadas a retortas diseñadas para procesamiento a presión en vapor serán equipadas con una válvula de globo u otra válvula de tipo equivalente o un arreglo

de tubería que prevendrá el escape de aire dentro de la retorta durante el ciclo del proceso.

e. **Válvulas de agua.** Todas las líneas de agua de retorta que están destinadas a cerrarse durante un ciclo del proceso serán equipadas con una válvula de globo u otra válvula de tipo equivalente o un arreglo de tubería que prevendrá el escape de aire dentro de la retorta durante el ciclo del proceso.

2. **Procesamiento a presión en vapor.**

a. **Retortas para vaporizar en lotes.**

(1) Los requisitos y las recomendaciones básicas para dispositivos indicativos de temperatura y dispositivos de registro de temperatura/tiempo se describen en los párrafos (1)(a) y (b) de esta sección. Adicionalmente, forros de ampolletas o sondas de dispositivos indicativos de temperatura y de dispositivos de registro de temperatura/tiempo serán instalados dentro del casco de la retorta o en pozos externos adjuntos a la retorta. Los pozos externos serán conectados a la retorta al través de una apertura de por lo menos 3/4 de pulgada (1.9 cm) en diámetro y será equipada con una apertura de sangrar de 1/16 de pulgada (1.6mm) o más grande localizada de tal forma que provea un flujo constante de vapor al través de la probeta. El sangrador para los pozos externos emitirá vapor continuamente

durante todo el período de procesamiento.

(2) Se requieren controladores de vapor según se describen en el párrafo (1)(c) de esta sección.

(3) Entrada de vapor. La entrada de vapor a cada retorta será suficientemente grande como para proveer vapor para la operación apropiada de la retorta y entrará en un punto que facilite remoción de aire durante la ventilación.

(4) Soportes de cajas de madera. Retortas verticales para vaporizar en lotes con entrada de vapor en el fondo emplearán soportes de cajas de madera. No se usarán placas desviadoras en el fondo de una retorta.

(5) Distribuidora de vapor. Si se usan distribuidoras de vapor perforadas, se mantendrán para asegurar que no se bloqueen o se tornen de alguna forma inoperantes. Retortas horizontales para vaporizar serán equipadas con distribuidoras de vapor perforadas que se extienden a todo lo largo de la retorta a menos que la suficiencia de otro arreglo esté documentada por datos de distribución de calor y otra documentación de una autoridad de procesamiento. Dicha información se mantendrá en los archivos del establecimiento y estará disponible para la inspección de los empleados del Programa.

(6) Sangradores y remoción de condensado. Sangradores, excepto los que son de pozos externos de dispositivos de temperatura,

tendrán aperturas de 1/8 de pulgada (ó 3 mm) o más grandes y estarán completamente abiertos durante todo el proceso, incluyendo "come-up time". En las retortas horizontales para vaporizar, los sangradores estarán localizados dentro de aproximadamente 1 pie (ó 30 cm) de las partes más exteriores de los recipientes en cada extremo por la parte superior de la retorta. Se colocarán sangradores adicionales con una separación de no más de 8 pies (2.4 m) al través de la parte superior. Se pueden instalar sangradores en otras posiciones que no sean las especificadas, siempre que el establecimiento tenga datos de la distribución de calor u otra documentación del manufacturero o de una autoridad del proceso que demuestran que los sngradores logran remover el aire y circulan el vapor dentro de la retorta. Esta información será mantenida en los archivos del establecimiento y estará disponible para la inspección de los empleados del Programa. Todos los sangradores serán colocados de forma que el operador de la retorta pueda observar que están funcionando debidamente. Retortas verticales tendrán por lo menos una apertura de sangrar localizada en la porción de la retorta al lado opuesto de la entrada de vapor. En retortas que tienen una entrada de vapor sobre el nivel del recipiente más bajo, un sangrador será instalado en el fondo de la

retorta para remover condensado. El sangrador de condensado será colocado de modo que el operador de la retorta pueda observar que está funcionando debidamente. El sangrador de condensado será verificado con suficiente frecuencia como para asegurar remoción adecuada de condensado. Los cotejos visuales se deben llevar a cabo a intervalos de no más de 15 minutos y los resultados se deben registrar. Los sistemas intermitentes de remoción de condensado estarán equipados con un sistema automático de alarma que servirá como verificador contínuo del funcionamiento del sangrador de condensado. El sistema automático de alarma será probado al comenzar cada turno para asegurar que está funcionando debidamente y se deben registrar los resultados. Si el sistema de alarma no está funcionando debidamente, se debe reparar antes que la retorta se use.

(7) Equipo de estibar. (a) Equipo para sujetar o estibar recipientes en retortas. Cajas de madera, bandejas, góndolas, carretes y otros vehículos que retienen o estiban recipientes de producto en la retorta serán construídos de tal manera que asegurarán la circulación del vapor durante la ventilación, "come-up", y períodos de tiempo de procesamiento. El fondo de cada vehículo tendrá perforaciones de por lo menos 1 pulgada (2.5 cm) en diámetro en centros de 2

pulgadas (ó 5 cm) o su equivalente a menos que la suficiencia de otro arreglo se documente por datos de distribución de calor u otra documentación de una autoridad de procesamiento y dicha información se mantiene en los archivos del establecimiento y está disponible para la inspección de los empleados del Programa.

(b) Platos divisores. Cada vez que uno o más platos divisores se usa(n) entre cualesquiera dos capas de recipientes o se pone(n) en el fondo de un vehículo de retorta, el establecimiento tendrá documentación archivada a los efectos de que el procedimiento de ventilación permite que el aire se remueva de la retorta antes de comenzar con la sincronización del proceso termal. Dicha documentación debe estar en la forma de datos de distribución o documentación de una autoridad de procesamiento. Esta información estará disponible para la inspección de los empleados del Programa.

(8) Silenciadores de sangradores y ventiladores. Si se usan silenciadores en los sistemas de sangrar o ventilar, el establecimiento tendrá en sus archivos documentación de que los silenciadores no impiden remover el aire de la retorta. Dicha documentación debe consistir en datos de distribución de calor o documentación del manufacturero del mofle o de una autoridad de procesamiento. Esta información estará disponible para la inspec-

ción de los empleados del Programa.

(9) Ventiladores. (a) Los ventiladores estarán localizados en esa porción de la retorta opuesta a la entrada del vapor y estarán diseñados, instalados y operados de tal forma que el aire se remueve de la retorta antes de comenzarse a sincronizar el proceso termal. Los ventiladores se controlarán por una compuerta, tapón de llave u otra válvula de paso total que se abrirá completamente para permitir la remoción rápida de aire de las retortas durante el período de ventilación.

(b) Los ventiladores no se conectarán a un sistema de drenaje cerrado sin una interrupción atmosférica en la línea. Cuando un tubo múltiple de retorta conecta varios tubos de una retorta, el múltiple será controlado por una compuerta, tapón de llave u otra válvula de paso total y el múltiple será de un tamaño tal que el área de la sección transversal del múltiple sea mayor que el total del área de la sección transversal de todos los ventiladores conectados. La descarga no estará conectada a un drenaje cerrado sin una interrupción atmosférica en la línea. Un cabezal de múltiple conectando ventiladores o múltiples de varias retortas de vaporizar debe terminar en la atmósfera. El cabezal del múltiple no será controlado por una válvula y será de un tamaño en que el área de la sección transversal es por lo menos igual que el total del

área de la sección transversal de todos los tubos conectores de múltiple de la retorta del número máximo de retortas que serán ventiladas simultáneamente.

(c) A continuación se describen algunas instalaciones y procedimientos de operación típicos. Otras instalaciones de retorta, arreglos de tubería de ventilación, procedimientos de operación o equipos auxiliares, como platos divisores, pueden ser usados siempre que haya documentación demostrando que el aire se remueve de la retorta antes de comenzar el proceso. Dicha información estará en forma de datos de distribución de calor u otra documentación del manufacturero del equipo o la autoridad de procesamiento. Esta información se mantendrá en los archivos del establecimiento y debe estar disponible para la inspección de los empleados del Programa.

(d) Para instalaciones de retortas sin cajas de madera, el establecimiento tendrá datos de distribución de calor u otra documentación del manufacturero del equipo o la autoridad de procesamiento que demuestran que los procedimientos de ventilar que se usan logran remover el aire y el condensado. Esta información se mantendrá en los archivos del establecimiento y debe estar disponible para la inspección de los empleados del Programa.

(e) Ejemplos de instalaciones y procedimientos de operación típicos que cumplen

con los requisitos de esta sección son los siguientes:

(A) Ventilación de retortas horizontales.

(i) Ventilando a través de ventiladores múltiples de 1 pulgada (2.5 cm) descargando directamente a la atmósfera.

- -

Términos en la

ilustración:

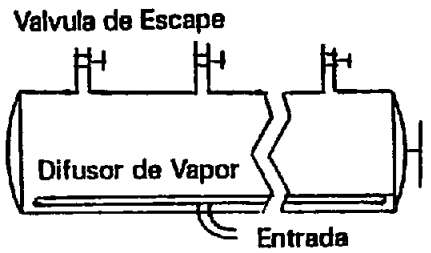
Válvula de ventilación

Ventilador

Distribuidora de vapor

Entrada

Gráfica 1.



Especificaciones (Gráfica 1): Un ventilador de 1 pulgada (2.5 cm) para cada 5 pies (1.5 m) de extensión de retorta, equipado con una compuerta, tapón de llave u otra válvula de paso total que descargue a la atmósfera. Los ventiladores de los extremos no serán más de 2 pies y medio (75 cm) desde los extremos de las retortas. **Método de ventilar (Gráfica 1):** Las válvulas de ventilar estarán completamente abiertas por lo menos 5 minutos y hasta por lo menos 225°F (ó 107°F) o por lo menos 7 minutos y por lo menos hasta 220°F (ó 104.5°C).

(ii) Ventilando a través de ventiladores múltiples de 1 pulgada (2.5 cm) que descargan por un tubo múltiple a la atmósfera.

- -

Términos en la ilustración:

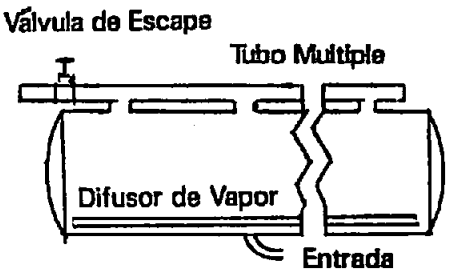
Válvula de ventilación

Tubo múltiple

Distribuidora de vapor

Entrada

Gráfica 2.



Especificaciones (Gráfica 2): Un ventilador de 1 pulgada (2.5 cm) para cada 5 pies (1.5 m) de extensión de retorta, ventiladores no más de 2 pies y medio (ó 75 cm) desde los extremos de la retorta; tamaño del tubo múltiple para retortas menos de 15 pies (4.6 m) de largo, 2 pulgadas y media (6.4 cm), y para retortas de 15 pies (4.6 m) y más de largo, 3 pulgadas (7.6 cm). **Método de ventilar (Gráfica 2):** La compuerta, el tubo múltiple, tapón de llave u otra válvula de paso total estará completamente abierta por lo menos 6 minutos y hasta por lo menos 225°F (ó 107°F) o por lo menos 8 minutos y por lo menos hasta 220°F (ó 104.5°C). (ii) Ventilando a través de distribuidora de agua.

- -

Términos en la ilustración:

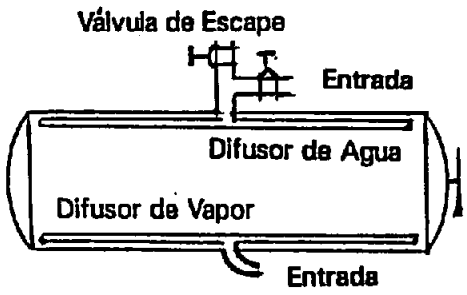
Válvula de ventilación

Entrada de agua

Distribuidora de agua

Distribuidora de vapor

Entrada



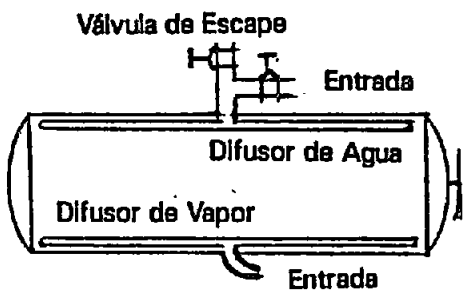
Gráfica 3.

Especificaciones (Gráfica 3): Tamaño del ventilador y la válvula del ventilador. Para retortas de menos de 15 pies (4.6 m) de largo, 2 pulgadas (ó 5 cm); para retortas de 15 pies (4.6 cm) o más de largo, 2 pulgadas y media (6.4 cm).

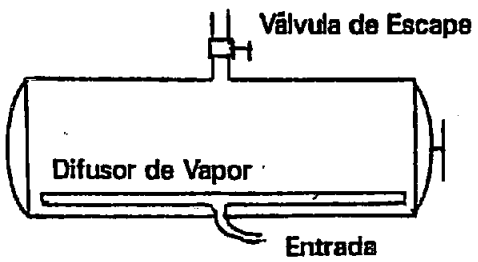
Tamaño de distribuidora de agua (Gráfica 3): Para retortas de menos de 15 pies (4.6 m) de largo, 1 1/2 pulgadas (3.8 cm); para retortas de 15 pies (4.6 m) o más de largo, 2 pulgadas (ó 5 cm). El número de agujeros serán tales que el total de su área de la sección transversal es igual que el área de la sección transversal de la enrada del tubo de ventilar.

Método de ventilar (Gráfica 3): La compuerta, el tubo múltiple, tapón de llave u otra válvula de paso total en el ventilador de la distribuidora de agua se mantendrá completamente abierto por lo menos 5 minutos y hasta por lo menos 225°F (ó 107°C) o por lo menos 7 minutos y hasta por lo menos 220°F (ó 104.5C).

(iii) Ventilando a través de un ventilador superior sencillo de 2 1/2 pulgadas (6.4 cm) para retortas que no exceden 15 pies (4.6 m) de largo.



Términos en la
ilustración:
Válvula de ventilación (Vent Valve)
Respiradero (Vent)
Distribuidora de vapor
Entrada



Gráfica 4.

Especificaciones (Gráfica 4): Un ventilador de 2 1/2 pulgadas (6.4 cm) equipado con una compuerta de 2 1/2 pulgadas (6.4 cm), tapón de llave u otra válvula de paso total y localizada dentro de 2 pies (61 cm) del centro de la retorta.

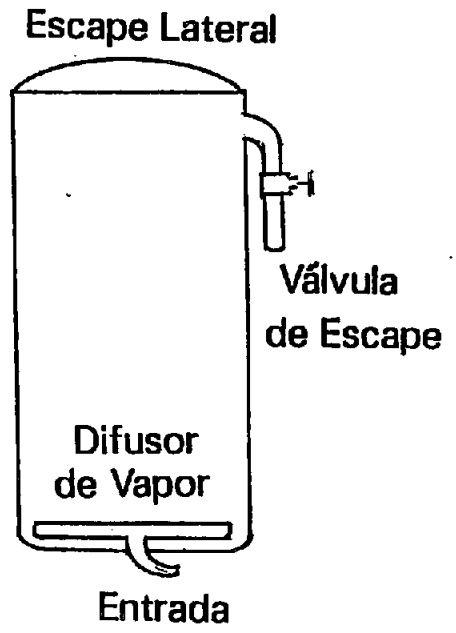
Método de ventilación (Gráfica 4): La válvula de ventilación se abrirá completamente por lo menos 4 minutos y hasta por lo menos 220°F (ó 104.5°C).

(B) Retortas verticales de ventilación.

(i) Ventilando a través de un tubo de desagüe de 1 1/2 pulgadas (3.8 cm).

Términos en la
ilustración:
Tubo de desagüe
Válvula de ventilación (Vent Valve)
Distribuidora de vapor
Entrada

Gráfica 5.

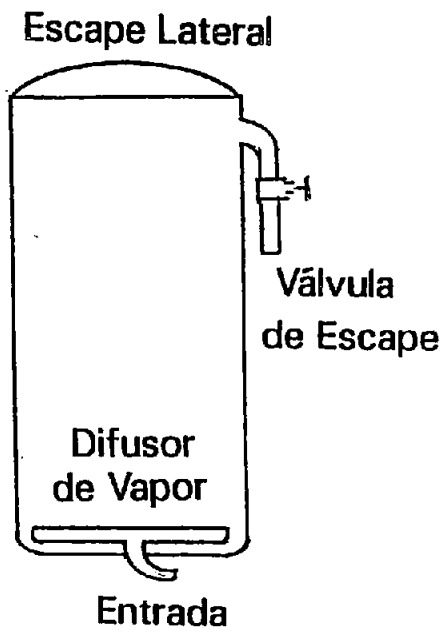


Especificaciones (Gráfica 5): Un tubo de desagüe de 1 1/2 pulgadas (3.8 cm) equipado con una compuerta de 1 1/2 pulgadas (3.8 cm), tapón de llave u otra válvula de paso total y con no más de 6 pies (1.8 m) de tubo de 1 1/2 pulgadas (3.8 cm) extendiendo más allá de la válvula antes de romper hacia la atmósfera o hacia un cabezal de tubo múltiple.

Método de ventilación (Gráfica 5): La válvula de ventilación se abrirá completamente por lo menos 4 minutos y hasta por lo menos 218°F (ó 103.5°C), o por lo menos 5 minutos y hasta por lo menos hasta 215°F (101.5°C).

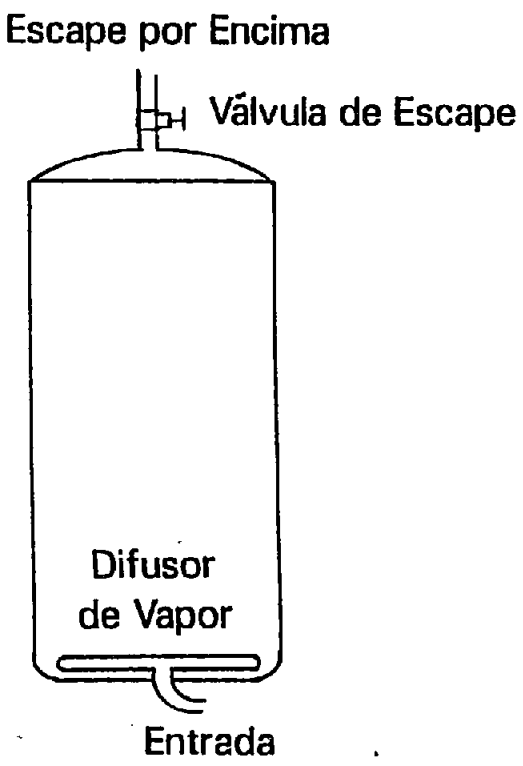
ii) Ventilando a través de un ventilador del costado o superior de 1 pulgada (2.5 cm).

Términos en la
ilustración:
Ventilador del costado
Válvula de ventilación (Vent Valve)
Distribuidora de vapor
Entrada



Gráfica 6.

Términos en la
ilustración:
Ventilador superior
Válvula de ventilación (Vent Valve)
Distribuidora de vapor
Entrada



Gráfica 7.

Especificaciones (Gráfica 6 ó 7): Un ventilador de 1 pulgada (2.5 cm) en la tapa o el costado equipado con una compuerta, tapón de llave u otra válvula de paso total descargando directamente a la atmósfera o hacia un cabezal de tubo múltiple.

Método de ventilación (Gráfica 6 ó 7): La válvula de ventilación se abrirá completamente por lo menos 5 minutos y hasta por lo menos 230°F (ó 110°C), o por lo menos 7 minutos y hasta por lo menos hasta 220°F (104.5°C).

b. **Retortas mezcladoras de lotes.**

(1) Los requisitos básicos para dispositivos indicadores de temperatura y dispositivos de registro de temperatura/tiempo, se describen en los párrafos (1)(a) y (b) de esta sección. Adicionalmente, los forros de ampolletas o sondas de dispositivos indicativos de temperatura y de dispositivos de registro de temperatura/tiempo serán instalados dentro del casco de la retorta o en pozos externos adjuntos a la retorta. Los pozos externos serán conectados a la retorta a través de una apertura de por lo menos 3/4 de pulgada (1.9 cm) en diámetro y será equipada con una apertura de sangrar de 1/16 de pulgada (1.6mm) o más grande localizada de tal forma que provea un flujo constante de vapor al través de las ampolletas o probetas. El sangrador para los pozos externos emitirá vapor continuamente durante todo el período de procesamiento.

(2) Se requieren controladores de vapor según se describen en el párrafo (1)(c) de esta

sección.

(3) Entrada de vapor. La entrada de vapor a cada retorta será suficientemente grande como para proveer vapor para la operación apropiada de la retorta y entrará en un punto que facilite remoción de aire durante la ventilación.

(4) Sangradores. Sangradores, excepto los que son para pozos externos de dispositivos de temperatura, tendrán aperturas de 1/8 de pulgada (ó 3 mm) o más grandes y estarán completamente abiertos durante todo el proceso. Los sangradores estarán localizados dentro de aproximadamente 1 pie (ó 30 cm) de las partes más exteriores de los recipientes en cada extremo por la parte superior de la retorta. Se colocarán sangradores adicionales con una separación de no más de 8 pies (2.4 m) a través de la parte superior. Se pueden instalar sangradores en otras posiciones que no sean las especificadas, siempre que el establecimiento tenga datos de la distribución de calor u otra documentación del manufacturero o de una autoridad del proceso que demuestran que los sangradores logran remover el aire y circulan el vapor dentro de la retorta.
Esta información se mantendrá en los archivos del establecimiento y estará disponible para la inspección de los empleados del Programa. Todos los sangradores serán colocados de forma que el operador de la retorta pueda observar que están funcionando debidamente.

(5) Ventilación y remoción de condensado. El aire será removido de la retorta antes de comenzar con el proceso. Datos de distribu-

ción de calor u otra documentación del manufacturero o de la autoridad del proceso que desarrolló el procedimiento de ventilar se mantendrán en el archivo del establecimiento y estará disponible para la inspección de los empleados del Programa. Cuando el vapor se enciende, el drenaje se abrirá para remover condensado de vapor de la retorta. Un sangrador será instalado en el fondo de la retorta para remover condensado durante la operación de la retorta. El sangrador de condensado será colocado de forma que el operador de la retorta pueda observar que está funcionando debidamente. El sangrador de condensado será verificado con suficiente frecuencia como para asegurar remoción adecuada de condensado. Los cotejos visuales se deben llevar a cabo a intevalos de no más de 15 minutos y los resultados se deben registrar. Los sistemas intermitentes de remoción de condensado estarán equipados con un sistema automático de alarma que servirá como verificador continuo del funcionamiento del sangrador de condensado. El sistema automático de alarma será probado al comenzar cada turno para asegurar que está funcionando debidamente y se deben registrar los resultados. Si el sistema de alarma no está funcionando debidamente, se debe reparar antes de usar la retorta.

(6) Sincronización de la velocidad de la retorta o la bobina. La velocidad de la retorta o de la bobina será verificada antes de comenzar a sincronizar del proceso y, si es necesario, se ajusta según se especifica en el

horario de procesamiento. Además de ésto, se determinará y registrará la velocidad rotacional por lo menos una vez durante la sincronización del proceso de cada lote procesado en la retorta. Alternativamente, se puede usar un tacógrafo para proveer un récord continuo de la velocidad. La precisión del tacógrafo se determinará y se registrará por lo menos una vez en cada turno de trabajo, cotejando la velocidad de la retorta o bobina usando un reloj de detención preciso. Se proveerá una forma para prevenir cambios de velocidad no autorizados en las retortas. Por ejemplo, una forma satisfactoria de prevenir cambios no autorizados es la instalación de una cerradura o fijar una notificación de la gerencia en o cerca del dispositivo de ajuste de velocidad advirtiendo que se le permite hacer ajustes solamente a personal autorizado.

(7) Silenciadores de sangradores y ventiladores. Si se usan silenciadores en los sistemas de sangrar o ventilar, el establecimiento tendrá en sus archivos documentación de que los silenciadores no impiden remover el aire de la retorta. Dicha documentación debe consistir en datos de distribución de calor o documentación del manufacturero del mofle o de una autoridad de procesamiento. Esta información se mantendrá en los archivos del establecimiento y estará disponible para la inspección de los empleados del Programa.

c. Retortas de rotación continua.

(1) Los requisitos básicos para dispositivos indicativos de temperatura y dispositivos de

registro de temperatura/tiempo se describen en los párrafos (1)(a) y (b) de esta sección. Adicionalmente, forros de ampolletas o sondas para dispositivos indicativos de temperatura y dispositivos de registro de temperatura/tiempo serán instalados dentro del casco de la retorta o en pozos externos adjuntos a la retorta. Los pozos externos serán conectados a la retorta al través de una apertura de por lo menos 3/4 de pulgada (1.9 cm) en diámetro y será equipada con una apertura de sangrar de 1/16 de pulgada (1.6mm) o más grande localizada de tal forma que provea un flujo constante de vapor al través de la probeta. El sangrador para los pozos externos emitirá vapor continuamente durante todo el período de procesamiento.

(2) Se requieren controladores de vapor según se describen en el párrafo (1)(c) de esta sección.

(3) Entrada de vapor. La entrada de vapor a cada retorta será suficientemente grande como para proveer vapor para la operación apropiada de la retorta y entrará en un punto que facilite remoción de aire durante la ventilación.

(4) Sangradores. Sangradores, excepto los que son de pozos externos de dispositivos de temperatura, tendrán aperturas de 1/8 de pulgada (ó 3.2 mm) o más grandes y estarán completamente abiertos durante todo el proceso, incluyendo "come-up time". Los sangradores estarán localizados dentro de aproximadamente 1 pie (ó 30 cm) de las partes más exteriores de los recipientes en cada extremo por la parte supe-

rior de la retorta. Se colocarán sangradores adicionales con una separación de no más de 8 pies (2.4 m) al través de la parte superior. Se pueden instalar sangradores en otras posiciones que no sean las especificadas, siempre que el establecimiento tenga datos de la distribución de calor u otra documentación del manufacturero o de una autoridad del proceso que demuestran que los sangradores logran remover el aire y circulan el vapor dentro de la retorta. Esta información será mantenida en los archivos del establecimiento y estará disponible para la inspección de los empleados del Programa. Todos los sangradores serán colocados de forma que el operador de la retorta pueda observar que están funcionando debidamente.

(5) Ventilación y remoción de condensado. El aire será removido de la retorta antes de poner el proceso en marcha. Datos de distribución de calor u otra documentación del manufacturero o de la autoridad del proceso que desarrolló el procedimiento de ventilar se mantendrán en el archivo del establecimiento y estarán disponible para la inspección de los empleados del Programa. Cuando el vapor se encienda, el drenaje se abrirá para remover condensado de vapor de la retorta. Un sangrador será instalado en el fondo de la coraza para remover condensado durante la operación de la retorta. El sangrador de condensado será colocado de forma que el operador de la retorta pueda observar que está funcionando debidamente. El sangrador de condensado será

verificado con suficiente frecuencia como para asegurar remoción adecuada de condensado. Los cotejos visuales se deben llevar a cabo a intervalos de no más de 15 minutos y los resultados se deben registrar. Los sistemas intermitentes de remoción de condensado estarán equipados con un sistema automático de alarma que servirá como verificador contínuo del funcionamiento del sangrador de condensado. El sistema automático de alarma será probado al comenzar cada turno para asegurar que está funcionando debidamente y se registrarán los resultados. Si el sistema de alarma no está funcionando debidamente, se debe reparar antes de usar la retorta.

(6) Sincronización de la velocidad de la retorta. La velocidad de rotación de la retorta se especificará en el horario de procesamiento. La velocidad será ajustada según se especifica, y el establecimiento lo registrará cuando la retorta se ponga a trabajar, y se cotejará y los resultados se registrarán a intervalos que no excedan 4 horas para asegurar que la velocidad de retorta correcta se mantenga. Alternativamente, se puede usar un tacógrafo para proveer un récord contínuo de la velocidad. Si se usa un tacógrafo de registro, la velocidad se cotejará manualmente contra un reloj de detención preciso por lo menos una vez por turno y se registrarán los resultados. Se proveerá una forma para prevenir cambios de velocidad no autorizados en las retortas. Por ejemplo, una forma satisfactoria de prevenir cambios no autorizados es

instalar una cerradura o fijar una notificación gerencial en o cerca del dispositivo de ajuste de velocidad advirtiendo que se le permite hacer ajustes solamente a personal autorizado.

(7) Sangradores y silenciadores de ventiladores. Si se usan silenciadores en los sistemas de sangrar o ventilar, el establecimiento tendrá en sus archivos documentación de que los silenciadores no impiden remover el aire de la retorta. Dicha documentación debe consistir en datos de distribución de calor o documentación del manufacturero del mofle o de una autoridad de procesamiento. Esta información se mantendrá en los archivos del establecimiento y estará disponible para la inspección de los empleados del Programa.

d. Retortas hidrostáticas.

(1) Los requisitos básicos para dispositivos indicativos de temperatura y dispositivos de registro de temperatura/tiempo se describen en los párrafos (1)(a) y (b) de esta sección. Adicionalmente, dispositivos indicativos de temperatura se localizarán en el domo de vapor cerca de la zona interfacial entre el vapor y el agua. En los lugares en que el horario de procesamiento especifica mantenimiento de una temperatura de agua en particular en las patas hidrostáticas, por lo menos un dispositivo indicativo de temperatura será localizado en cada pata de agua hidrostática de modo que pueda medir con precisión la temperatura del agua y se pueda leer con facilidad. La probeta de registro de temperatura/tiempo será

instalada o dentro del domo de vapor o en un pozo adjunto al domo. Cada probeta tendrá una apertura de sanjar de 1/16 de pulgada (1.6 mm) o más grande que emita vapor contínuamente durante el período de procesamiento. Probetas de registro de temperatura/tiempo serán instaladas en las patas hidrostáticas de agua si el horario de procesamiento especifica mantenimiento de temperaturas en particular en estas patas de agua.

(2) Se requieren **controladores de vapor** según se describen en el párrafo (1)(c) de esta sección.

(3) Entrada de vapor. La entrada de vapor a cada retorta será suficientemente grande como para proveer vapor para la operación apropiada de la retorta y entrará en un punto que facilite remoción de aire durante la ventilación.

(4) Sangradores. Las aperturas de los sangradores de 1/4 de pulgada (ó 6 mm) o más grandes, estarán localizadas el la(s) cámara(s) al lado opuesto del punto de entrada del vapor. Los sangradores estarán completamente abiertos y emitirán vapor contínuamente durante todo el proceso, incluyendo el período antes de sincronizar el proceso. Todos los sangradores se colocarán de tal forma que el operador pueda observar que están funcionando debidamente.

(5) Ventilando. Antes del comienzo de las operaciones de procesamiento, las cámaras de vapor de la retorta serán ventiladas para asegurar que se ha removido el aire. Datos de

distribución de calor u otra documentación del manufacturero o de una autoridad de procesamiento demostrando que el aire se remueve de la retorta antes de procesar se mantendrán en los archivos del establecimiento y estarán disponibles para la inspección de los empleados del Programa.

(6) Velocidad de la correa transportadora. La velocidad de la correa transportadora se calculará para obtener el período de tiempo requerido para procesar y será registrada por el establecimiento cuando la retorta comience. Se cotejará la velocidad y se llevará récord de ésto, a intervalos que no excederán 4 horas, para asegurar que se mantiene la velocidad correcta en la correa transportadora. Un dispositivo registrador puede usarse para proveer un récord contínuo de la velocidad de la correa transportadora. Cuando se usa un dispositivo registrador, el establecimiento verificará manualmente la velocidad contra un reloj de detención preciso por lo menos una vez durante cada turno. Se proveerá un medio para prevenir cambios no autorizados de velocidad de la correa. Por ejemplo, una cerradura o una notificación de la gerencia fijada en o cerca del dispositivo de ajuste de velocidad, advirtiendo que se le permite hacer ajustes sólo a personas autorizadas, son medios satisfactorios de prevenir cambios no autorizados.

(7) Sangradores y silenciadores de ventiladores. Si se usan silenciadores en los sistemas de sangrar o ventilar, el establecimiento

tendrá en sus archivos documentación de que los silenciadores no impiden remover el aire de la retorta. Dicha documentación debe consistir en datos de distribución de calor o documentación del manufacturero del mofle o de una autoridad de procesamiento. Esta información se mantendrá en los archivos del establecimiento y estará disponible para la inspección de los empleados del Programa.

3. Procesamiento a presión en agua.

a. **Retortas para vaporizar en lotes.**

(1) Los requisitos básicos para dispositivos indicativos de temperatura y dispositivos de registro de temperatura/tiempo se describen en los párrafos (1)(a) y (b) de esta sección. Adicionalmente, forros de ampolletas o sondas de dispositivos indicativos de temperatura estarán localizados en una posición tal que se encontrarán por debajo de la superficie del agua durante todo el proceso. En las retortas horizontales, la ampolleta o probeta del dispositivo indicador de temperatura será insertada directamente en la coraza de la retorta. En tanto retortas verticales como horizontales, la ampolleta o probeta del dispositivo indicador de temperatura extenderá directamente dentro del agua un mínimo de 2 pulgadas (ó 5 cm) sin un pozo o una camisilla separable. En retortas verticales equipadas con un registrador/controlador, la probeta controladora estará localizada en el fondo de la retorta más abajo del descanso de caja de tablas en una posición en que el vapor no le golpea directamente. En retortas horizontales

que están así equipadas, la probeta controladora estará localizada entre la superficie del agua y el plano horizontal que pasa al través del centro de la retorta, de modo que no haya oportunidad de que el vapor choque en la probeta controladora. Los controladores de temperatura operados por aire tendrán sistemas de filtro que aseguren un abasto de aire limpio y seco.

(2) Dispositivo para registrar presión. Cada retorta estará equipada con un dispositivo de registro de presión que puede ser combinado con un controlador de presión.

(3) Se requieren **controladores de vapor** según se describen en el párrafo (1)(c) de esta sección.

(4) Distribución de calor. Se mantendrán en los archivos del establecimiento datos sobre distribución de calor y otra documentación del manufacturero del equipo o una autoridad de procesamiento que demuestran distribución de calor uniforme dentro de la retorta y los mismos estarán disponibles para la inspección de los empleados del Programa.

(5) Soportes de cajas de madera. Retortas verticales emplearán soportes de cajas de madera debajo de la retorta. No se usarán placas desviadoras en el fondo de una retorta.

(6) Equipo para estibar. Para recipientes flexibles llenos y, donde sea aplicable, recipientes semirígidos, el equipo para estibar se diseñará para asegurar que el grueso de los recipientes llenos no excedan lo especificado

en el horario de procesamiento y que los recipientes no se desplacen y solapen otros recipientes o descansen sobre ellos durante el proceso termal.

(7) Válvula de drenaje. Se usará una válvula de drenaje impermeable que no se obstruya. Se instalarán pantallas sobre todas las aperturas de drenaje.

(8) Nivel de agua. Habrá un medio para determinar el nivel de agua en la retorta durante la operación, (i.e., con el uso de un calibrador, una sonda electrónica, o un tubo indicador). Para retortas que requieren inmersión total de los recipientes, el agua debe cubrir la capa más alta de recipientes durante todo el período antes de sincronizar el proceso y los períodos de procesamiento termal y debe cubrir la capa superior de recipientes durante el enfriamiento. Para retortas que usan agua cascadeando o rocío de agua, el nivel del agua se debe mantener dentro de la escala especificada por el manufacturero de la retorta o la autoridad de procesamiento durante todo el período antes de sincronizar el proceso, procesamiento termal y enfriamiento.

Se tiene que proveer un medio para asegurar que la circulación de agua continúa según se especifica para los perídodos antes de sincronizar el proceso, el procesamiento termal, y el enfriamiento. El operador de la retorta verificará el nivel de agua a intervalos para asegurar que reúne los parámetros de procesamiento especificados y llevará récords de ésto.

(9) Abastos de aire y controles. En tanto retortas horizontales como verticales, se proveerá un medio para introducir aire comprimido o vapor con la presión requerida para mantener la integridad de los recipientes. La entrada de aire y vapor comprimido será controlada por una unidad de control de presión automática. Se proveerá una válvula de retención en la línea de abasto de aire para prevenir que el agua entre en el sistema. El aire dominante o la presión de vapor se mantendrá contínuamente durante los períodos antes de sincronizar el proceso, de procesamiento termal y de enfriamiento. Si se usa aire para promover la circulación, será introducido en la línea de vapor en un punto entre la retorta y la válvula de control de vapor en el fondo de la retorta. La suficiencia de la circulación de aire para mantener la distribución de calor uniforme dentro de la retorta será documentada por datos de distribución de calor u otra documentación de una autoridad de procesamiento, y dichos datos se mantendrán en los archivos del establecimiento y estarán disponibles para la inspección de los empleados del Programa.

(10) Recirculación del agua. Cuando se usa un sistema de recirculación de agua para distribuir calor, el agua saldrá del fondo de la retorta por medio de un tubo múltiple de succión y descargará por medio de un distribuidor que se extiende por todo el largo o la circumferencia de la parte más alta de la retorta. Los agujeros en el distribuidor de agua se distri-

buirán uniformemente. Los orificios de succión se protegerán con pantallas para que no se permita la entrada de escombros en el sistema de recirculación. La bomba estará equipada con una luz piloto o un dispositivo similar para advertirle al operador cuando no está funcionando y con un sangrador para remover el aire cuando se comienza con las operaciones. Alternativamente, un sistema de alarma de fluidímetro se puede usar para asegurar la circulación de agua apropiada. La suficiencia de la circulación de agua en la manutención de distribución de calor uniforme dentro de la retorta será documentada por documentación de distribución de calor u otra documentación de una autoridad de procesamiento y dichos datos se mantendrán en los archivos del establecimiento y estarán disponibles para la investigación de los empleados del Programa. Se pueden usar métodos alternos para la recirculación de agua en la retorta siempre que haya documentación mantenida en los archivos del establecimiento en la forma de datos de distribución de calor u otra documentación de una autoridad de procesamiento y la misma esté disponible para la investigación de los empleados del Programa.

(11) Enfriamiento en la entrada de agua. En retortas para el procesamiento de productos empacados en frascos de vidrio, el agua entrante de enfriamiento no debe golpear los frascos directamente para minimizar la rotura de vidrio por el choque termal.

b. Retortas para vaporizar en lotes.

(1) Los requisitos y las recomendaciones básicas para dispositivos indicativos de temperatura y dispositivos de registro de temperatura/tiempo se describen en los párrafos (1)(a) y (b) de esta sección. Adicionalmente, forros de ampolletas o sondas de dispositivos indicativos de temperatura se extenderán directamente dentro del agua sin un pozo o camisilla separable. La probeta de registro/control estará localizada entre la superficie del agua y el plano horizontal, pasando a través del centro de la retorta de modo que no haya oportunidad de que el vapor golpee la ampolleta o probeta controladora directamente.

(2) Dispositivo para registrar presión. Cada retorta estará equipada con un dispositivo de registro de presión que puede ser combinado con un controlador de presión.

(3) Se requieren **controladores de vapor** según se describen en el párrafo (1)(c) de esta sección.

(4) Distribución de calor. Se mantendrán en los archivos del establecimiento datos sobre distribución de calor y otra documentación del manufacturero del equipo o una autoridad de procesamiento y los mismos estarán disponibles para la inspección de los empleados del Programa.

(5) Equipo para estibar. Todos los dispositivos usados para recipientes de retención de producto (p. ej., cajas de madera, bandejas, platos divisores) serán construidos de forma que permitan que el agua circule alrededor de

los recipientes durante los períodos de "come-up" y el proceso termal.

(6) Válvula de drenaje. Se usará una válvula de drenaje impermeable que no se obstruya. Se instalarán pantallas sobre todas las aperturas del drenaje.

(7) Nivel de agua. Habrá un medio para determinar el nivel de agua en la retorta durante la operación, (i.e., con el uso de un calibrador, una sonda electrónica, o un tubo indicador). Para retortas que requieren inmersión total de los recipientes, el agua debe cubrir la capa más alta de los recipientes durante el período antes de sincronizar el proceso y los períodos de procesamiento termal y debe cubrir la capa superior de recipientes durante el enfriamiento. Para retortas que usan agua cascadeando o rocío de agua, el nivel del agua se debe mantener dentro de la escala especificada por el manufacturero de la retorta o la autoridad de procesamiento durante todo el período antes de sincronizar el proceso, el procesamiento termal y el enfriamiento. Se tiene que proveer un medio para asegurar que la circulación de agua continúa según se especifica a través de todo el período antes de sincronizar el proceso, el procesamiento termal y el enfriamiento. El operador de la retorta verificará el nivel de agua a intervalos para asegurar que reune los parámetros de procesamiento especificados y llevará récords de ésto.

(8) Abastos de aire y controles. En tanto retortas horizontales como verticales, se

proveerá un medio para introducir aire o vapor comprimido con la presión requerida para mantener la integridad de los recipientes. La entrada de aire y vapor comprimido será controlada por una unidad de control de presión automática. Se proveerá una válvula de retención en la línea de abasto de aire para prevenir que el agua entre en el sistema. El aire dominante o la presión de vapor se mantendrá contínuamente durante todo el período antes de sincronizar el proceso, el de procesamiento termal y de enfriamiento. Si se usa aire para promover la circulación, será introducido en la línea de vapor en un punto entre la retorta y la válvula de control de vapor en el fondo de la retorta. La suficiencia de la circulación de aire para mantener distribución de calor uniforme dentro de la retorta será documentada por datos de distribución de calor u otra documentación de una autoridad de procesamiento, y dichos datos se mantendrán en los archivos del establecimiento y estarán disponibles para la inspección de los empleados del Programa.

(9) Sincronización de la velocidad de la retorta o la bobina. La velocidad de la retorta o de la bobina será verificada antes de comenzar a sincronizar el proceso y, si es necesario, se ajusta según se especifica en el horario de procesamiento. Además de ésto, se determinará y registrará la velocidad rotacional por lo menos una vez durante la sincronización del proceso de cada lote procesado en la retorta. Alternativamente, se puede usar

un tacógrafo para proveer un récord contínuo de la velocidad. La precisión del tacógrafo se determinará y se registrará por lo menos una vez en cada turno de trabajo, cotejando la velocidad de la retorta o bobina usando un reloj de detención preciso. Se proveerá una forma para prevenir cambios de velocidad no autorizados en las retortas. Por ejemplo, una forma satisfactoria de prevenir cambios no autorizados es la instalación de una cerradura o fijar una notificación de la gerencia en o cerca del dispositivo de ajuste de velocidad advirtiendo que se le permite hacer ajustes solamente a personal autorizado.

(10) Recirculación de agua. Cuando se usa un sistema de recirculación de agua para distribuir calor, el agua saldrá del fondo de la retorta por medio de un tubo múltiple de succión y descargará por medio de un distribuidor que se extiende a todo lo largo o la circumferencia de la parte más alta de la retorta. Los agujeros en el distribuidor de agua se distribuirán uniformemente. Los orificios de succión se protegerán con pantallas para que no se permita que entren escombros en el sistema de recirculación. La bomba estará equipada con una luz piloto o un dispositivo similar para advertirle al operador cuando no está funcionando y con un sangrador para remover el aire cuando se comienza con las operaciones. Alternativamente, un sistema de alarma de fluidímetro se puede usar para asegurar circulación de agua apropiada. La suficiencia de la circulación de agua en la manutención de

distribución de calor uniforme dentro de la retorta será documentada por documentación de distribución de calor u otra documentación de una autoridad de procesamiento y dichos datos se mantendrán en los archivos del establecimiento y estarán disponibles para la investigación de los empleados del Programa. Se pueden usar métodos alternos para la recirculación de agua en la retorta siempre que haya documentación mantenida en los archivos del establecimiento en la forma de datos de distribución de calor u otra documentación de una autoridad de procesamiento y la misma esté disponible para la investigación de los empleados del Programa.

(11) Enfriamiento en la entrada de agua. En retortas para el procesamiento de productos empacados en frascos de vidrio, el agua entrante de enfriamiento no debe golpear los frascos directamente para minimizar la rotura de vidrio por el choque termal.

4. Procesando a presión con mezclas de vapor/aire en retortas de lotes.

   a. Los requisitos básicos para dispositivos indicativos de temperatura y dispositivos de registro de temperatura/tiempo se describen en los párrafos (1)(a) y (b) de esta sección. Adicionalmente, los forros de ampolletas o probetas para dispositivos indicativos de temperatura y dispositivos de registro de temperatura/tiempo o probetas controladoras serán insertadas directamente en la coraza de la retorta en una posición tal que el vapor no las

golpea directamente.

b. Se requieren **controladores de vapor** según se describen en el párrafo (1)(c) de esta sección.

c. Controlador de presión registrador. Un controlador de presión registrador se usará para controlar la entrada de aire y la salida de la mezcla de vapor/aire.

d. Circulación de mezcla de vapor/aire. Se proveerá un medio para la circulación de mezcla de vapor/aire para prevenir la formación de bolsillos de baja presión. La eficiencia del sistema de circulación será documentada por datos de distribución de calor u otra documentación de una autoridad de procesamiento, y dichos datos se mantendrán en los archivos del establecimiento y estarán disponibles para la inspección de los empleados del Programa. El sistema de circulación será verificado para asegurar su debido funcionamiento y estará equipado con una luz piloto o un dispositivo similar para advertirle al operador cuando no está funcionando. Por la variedad de los diseños existentes, se hará referencia al manufacturero del equipo para detalles de instalación, operación y control.

e. El establecimiento oficial le notificará de inmediato al Secretario de cualquier sistema como tal en uso o puesto en uso en o después de la fecha de vigencia de este reglamento.

5. Estufas atmosféricas.

a. Dispositivo registrador de temperatura/ tiempo. Cada estufa atmosférica (p. ej., baño de agua caliente) estará equipada con por lo menos un dispositivo registrador de temperatura/tiempo, de acuerdo con los requisitos básicos descritos en el párrafo (1)(b) de esta sección.

b. Distribución de calor. Cada estufa atmosférica estará equipada y operada para asegurar distribución de calor uniforme a través de todo el sistema de procesamiento durante el proceso termal. El establecimiento mantendrá en sus archivos datos de distribución de calor u otra documentación del manufacturero o de una autoridad de procesamiento demostrando distribución de calor uniforme dentro de la estufa y los mismos estarán disponibles para la inspección de los empleados del Programa.

6. Otros sistemas. Todos los otros sistemas no específicamente delineados en esta sección y usadas en el procesamiento termal de producto enlatado serán evaluados caso por caso por el Secretario. Dichos sistemas serán aprobados si se encuentra que cumplen con los requisitos aplicables de esta sección y que elaboran productos de estabilidad en los anaqueles consistente y uniformemente.

7. Mantenimiento de los equipos.

a. Al instalarse, toda instrumentación y todo control será verificado por el establecimiento para asegurar funcionamiento

debido y precisión y, subsecuentemente, en cualquier momento en que se sospeche de su funcionamiento o su precisión.

b. Por lo menos una vez al año, cada sistema de procesamiento termal será examinado por una persona no directamente envuelta en las operaciones diarias para asegurar funcionamiento apropiado del sistema como, también, todos los equipos e instrumentos de repuesto. Además, cada sistema de procesamiento termal se debe examinar antes de resumir operaciones después de un paro prolongado.

c. El establecimiento verificará las válvulas de aire y agua que están destinadas a cerrarse durante el procesamiento termal por si hay escapes. Las válvulas defectuosas serán reparadas o reemplazadas, según sea necesario.

d. El establecimiento verificará y mantendrá o reemplazará los silenciadores de los ventiladores y los sangradores para prevenir cualquier reducción en la eficiencia del ventilador o el sangrador.

e. Cuando se usan distribuidores de agua para ventilar, un horario de mantenimiento se desarrollará e implantará para asegurar que los agujeros se mantengan en su tamaño original.

f. Se mantendrán récords de todos los items de mantenimiento que pueden afectar la suficiencia del proceso termal. Los récords incluirán la fecha y el tipo de mantenimiento practicado y la persona que

condujo el mantenimiento.

8. Enfriamiento de recipientes y agua de enfriamiento.

   a. Se usará agua potable para enfriar, excepto según se dispone en los párrafos (8)(b) y (c) de esta sección.

   b. El agua del canal de enfriamiento será tratada con cloruro o un agente químico aprobado por el Secretario como que tiene un efecto antibactérico equivalente a la clorinación. Habrá un residuo medible del saneador en el agua en el punto de descarga del canal. Los canales de enfriamiento serán limpiados y reabastecidos con agua potable para prevenir la acumulación de materia orgánica y otros materiales.

   c. Las aguas para el enfriamiento de los recipientes que se reciclan o reusan serán manejadas en sistemas que están diseñados, operados y mantenidos de tal manera que no habrá acumulación de microorganismos, materia orgánica y otros materiales en los sistemas y en las aguas. Los equipos del sistema, como las líneas de la tubería, los tanques de retención y las torres de enfriamiento, estarán construídas e instaladas de modo que puedan ser limpiadas e inspeccionadas. Además, el establecimiento mantendrá y tendrá disponible para que los empleados del Programa puedan llevar a cabo sus inspecciones, información sobre por lo menos lo siguiente:

(1) Diseño y construcción del sistema;

(2) Operación del sistema, incluyendo los promedios de renovación con agua potable fresca y los medios para tratar el agua de modo que haya un residuo medible de un saneador aceptable en el agua en el punto en que el agua sale del receptáculo de enfriamiento de los recipientes, de acuerdo con el párrafo (8)(b) de esta sección;

(3) Mantenimiento del sistema, incluyendo procedimientos para la limpieza y el saneamiento periódico de todo el sistema; y

(4) Normas de calidad del agua, como las micróbicas, químicas y físicas, procedimientos de verificación, incluyendo la frecuencia y los lugares de muestreo, y las acciones correctivas tomadas cuando las normas sobre la calidad del agua no se reúnen.

9. Manejo de recipientes después del proceso. Los recipientes se manejarán de modo que se eviten daños al área de sellar herméticamente. Todas las correas, retardadores de latas, cojines y otros items serán reemplazados con materiales impermeables. Para minimizar el desgaste por rozamiento de los recipientes, particularmente en el área de sellar, los recipientes no deben mantenerse estacionarios en las correas transportadoras en movimiento. Todos los equipos para el manejo de los recipientes después del proceso deben mantenerse limpios, de forma que no haya acumulación de

microorganismos en las superficies que hacen contacto con los recipientes.

G. **El procesamiento y los récords de producción.**

1. El establecimiento llevará registros de por lo menos lo siguiente: fecha de producción; nombre y estilo del producto; código del recipiente; tamaño y tipo del recipiente; y el horario de procesamiento, incluyendo la temperatura mínima inicial. Se registrarán las medidas tomadas para satisfacer los requisitos del Artículo XX (D) relacionados con factores críticos. Además, donde sea aplicable, la información y los datos que siguen serán llevados a récord:

a. **Procesamiento a vapor.**

(1) Retortas para vaporizar en lotes. Para cada lote procesado en la retorta, registre el número de la retorta u otra designación, el número aproximado de recipientes o el número de cajas de retorta por cargamento de retorta, temperatura inicial del producto, tiempo que el vapor estuvo puesto, el tiempo y la temperatura en que el ventilador estuvo cerrado, cuando comenzó la sincronización del proceso, el tiempo en que el vapor estuvo apagado, y el tiempo actual del procesamiento. El dispositivo indicador de temperatura y el registrador de temperaturas serán leídos a la misma vez por lo menos una vez durante la sincronización del procesamiento y las temperaturas observadas se registrarán.

(2) Retortas mezcladoras de lotes. Además de registrar la información requerida para las retortas en el párrafo (1)(a) de esta sección, registre el funcionamiento de los sangradores de condensado y la velocidad de la retorta o la bobina.

(3) Retortas rotatorias contínuas. Registre el número del sistema de retorta, el número total de recipientes procesados en la retorta, la temperatura inicial del producto, tiempo que el vapor está puesto, el tiempo y la temperatura del ventilador cerrado, la hora en que se logra la temperatura de procesamiento, la hora en que la primera lata entra a la retorta y la hora en que la última lata sale de la retorta. La velocidad de la retorta o la bobina será determinada y registrada a intervalos que no excederán de 4 horas. Se harán y se registrarán lecturas de los dispositivos indicativos de temperatura y los registradores de temperatura cuando el primer recipiente entra en la retorta y luego con frecuencia suficiente como para asegurar cumplimiento con el horario de procesamiento. Estas observaciones se harán y se registrarán a intervalos que no excederán 30 minutos de operación continua de la retorta. Se observará y se registrará el funcionamiento de los sangradores de condensado en el momento en que el primer recipiente entra en la retorta y luego de acuerdo con el Artículo

XX (F).

(4) Retortas hidrostáticas. Lleve a récord el número del sistema de retorta, el número total de recipientes procesados en la retorta, la temperatura inicial del producto, tiempo que el vapor estuvo puesto, el tiempo y la temperatura del ventilador cerrado, hora en que se logra la temperatura de procesamiento, la hora en que la primera lata entra a la retorta y la hora en que la última lata sale de la retorta y, si está especificado en el horario de procesamiento, medidas de las temperaturas en las patas del agua hidrostática. Las lecturas del dispositivo indicativo de temperatura, que está localizado en la zona interfacial del vapor/el agua, y el dispositivo de registro de temperatura, se observarán y las temperaturas se registrarán en el momento en que los primeros recipientes entran en el domo de vapor. Luego, estos instrumentos serán leídos y las temperaturas registradas con suficiente frecuencia que asegure cumplimiento con la temperatura especificada en el horario de procesamiento y debe hacerse por lo menos cada hora de operación contínua de la retorta. La velocidad de la correa transportadora de los recipientes y, en retortas hidrostáticas mezcladoras, la velocidad de la cadena rotativa será determinada y registrada a intervalos de suficiente frecuen-

cia como para asegurar cumplimiento con el horario de procesamiento y debe practicarse por lo menos cada 4 horas.

b. **Procesamiento en agua.**

(1) Retortas para procesar en lotes. Para cada lote procesado en la retorta, registre el número de la retorta u otra designación, el número aproximado de recipientes o el número de cajas de retorta por cargamento de retorta, temperatura inicial del producto, tiempo que el vapor estuvo puesto, cuando comenzó la sincronización del proceso, el nivel del agua, promedio de la recirculación de agua (si es crítico), presión de transferencia mantenida, el tiempo que el ventilador estuvo cerrado, y el tiempo actual del procesamiento. El dispositivo indicador de temperatura y el registrador de temperaturas serán leídos a la misma vez por lo menos una vez durante la sincronización del procesamiento y las temperaturas observadas se registrarán.

(2) Retortas mezcladoras de lotes. Además de registrar la información requerida en el párrafo (2)(a) de esta sección, registre la velocidad de la retorta o la bobina.

c. **Procesamiento en mezcla de vapor/aire.** Para cada lote procesado en la retorta, registre el número de la retorta u otra designación, el número aproximado de recipientes o el número de cajas de re-

torta por cargamento de retorta, temperatura inicial del producto, tiempo que el vapor estuvo puesto, procedimiento de ventilar, si aplica, cuando comenzó la sincronización del proceso, mantenimiento de circulación de la mezcla de vapor y aire, promedio de flujo del aire (si es crítico), presión de transferencia, el tiempo en que el vapor estuvo apagado, y el tiempo actual del procesamiento. El dispositivo indicador de temperatura y el registrador de temperaturas serán leídos a la misma vez por lo menos una vez durdurante la sincronización del procesamiento y las temperaturas observadas se registrarán.

d. **Estufas atmosféricas.**

(1) **Sistemas tipo lote.** Para cada lote procesado en la estufa, registre el número de la estufa u otra designación y el número aproximado de recipientes. Adicionalmente, registre todos los factores críticos del horario de procesamiento como la temperatura de la estufa, la temperatura inicial, la hora en que comienza y termina el ciclo de procesamiento termal, el período de retención, y la temperatura interna final del producto.

(2) **Sistemas tipo contínuo.** Para cada lote procesado en la estufa, registre el número de la estufa u otra designación, la hora en que los primeros recipientes entran y los últimos salen de la estufa,

y el número aproximado de recipientes procesados. Adicionalmente, registre todos los factores críticos del horario de procesamiento como la temperatura inicial, la velocidad de la estufa, y la temperatura interna final del producto.

H. Examen y mantenimiento de récords.

1. **Récords de procesos.** Las gráficas de los dispositivos de registro de temperatura/tiempo se identificarán por fecha de producción, código de recipiente, número del receptáculo de procesamiento u otra designación, y otros datos según sean necesarios para facilitar la correlación con los récords que requiere el Artículo XX (G). Cada registro en un récord se hará en el momento en que el evento específico ocurre, y la persona llevando el récord firmará o inicializará cada formulario de récord. No más de un día después del proceso en sí, el establecimiento revisará todo procesamiento y récord de producción para asegurar que todo está completo y para determinar si todo el producto pasó por el horario de procesamiento. Todos los registros, incluyendo las gráficas de registro de temperatura/tiempo y los récords de control de factores críticos, serán firmados o inicializados y fechados por la persona que conduce el repaso. Todos los récords de procesamiento y producción requeridos en esta subparte estarán disponibles para la inspección de los empleados del Programa.

2. **Verificación y manutención de récords de procesos automatizados.** Cuando lo pide un

establecimiento, el Secretario considerará la aprobación de sistemas automatizados para la verificación y manutención de récords. Un sistema aprobado, solo o en combinación con los récords escritos, será designado y operado de modo que se asegure el cumplimiento con los requisitos aplicables del Artículo XX (G).

3. **Récords de cierre de recipientes.** Los récords escritos de todos los exámenes de cierre de recipientes especificarán el código del recipiente, la fecha y la hora del examen del cierre del recipiente, las medidas obtenidas y cualesquiera acciones correctivas tomadas. Los récords serán firmados o inicializados por el técnico de cierre de recipientes y serán repasados y firmados por el establecimiento dentro de un día de trabajo después de la producción actual para asegurar que los registros están completos y que las operaciones de cierre han sido controladas debidamente. Todos los récords de examen de cierres requeridos por esta subparte estarán disponibles a los empleados del Programa para su inspección.

4. **Distribución de productos.** El establecimiento mantendrá récords identificando distribución inicial del producto terminado para facilitar, de ser necesario, la segregación de lotes específicos de producción que pudiesen haber sido contaminados o que de alguna forma son insalubres para el uso a que están destinados.

5. **Retención de récords.** Copias de todos los récords de procesamiento y producción que se requieren en el Artículo XX (G) se retendrán

en el establecimiento por no menos de 1 año, y por dos años adicionales en el establecimiento u otra localidad desde la cual los récords pueden facilitárseles a los empleados del Programa dentro de 3 días laborables.

I. **Desviaciones en el procesamiento.**

1. Cada vez que el proceso actual sea menos que el horario de procesamiento o cuando cualquier factor crítico no cumple con los requisitos para ese factor, según lo especifica el horario de procesamiento, se considerará como una desviación en el procesamiento.

2. Las desviaciones en el procesamiento (o las desviaciones del proceso) se manejarán bajo un programa de control de calidad aprobado según lo dispone el párrafo (c) de esta sección o se manejarán de acuerdo al párrafo (d) de esta sección.

3. Cualquier programa de control de calidad parcial o cualquier porción de un sistema de control de calidad total para manejar desviaciones del proceso será preparado y sometido al Secretario para aprobación, de acuerdo con el Artículo XIX (D).

4. Manejo de desviaciones del proceso sin un programa de control de calidad aprobado.

a. **Desviaciones identificadas en proceso.** Si se nota alguna desviación en cualquier momento antes de completarse el horario de procesamiento planificado, el establecimiento:

(1) Volverá a procesar el producto de inmediato, usando el horario de procesamiento completo.

(2) Usará un horario de procesamiento alterno apropiado siempre que dicho horario de procesamiento se hubiese establecido bajo las normas del Artículo XX (C) (1) y (2) y se le hubiese suministrado al inspector de acuerdo con el Artículo XX (C) (3);

(3) El producto en cuestión se retiene y una autoridad de procesamiento evalúa la desviación para determinar si el producto es seguro y estable. Al terminarse la evaluación, el establecimiento le proveerá al inspector lo siguiente:

· Una descripción completa de la desviación junta con todos los documentos de respaldo necesarios;

· Una copia del informe de evaluación; y

· Una descripción de cualquier acción de disposición de producto tomada o propuesta.

(4) El producto que se maneja de acuerdo con el párrafo (4)(a)(3) de esta sección no será enviada del establecimiento hasta que el Programa haya evaluado toda la información sometida y haya aprobado acciones para la disposición del producto.

(5) Si un horario de proceso alterno se usa que no está en los expedientes del inspector o si un horario de proceso alterno se calcula de inmediato y se usa, el producto será retenido para evaluación posterior, de acuerdo con los párrafos (4)(a)(3) y (4) de esta sección.

(6) Cuando una desviación ocurre en una retorta rotatoria continua, el producto se manejará de acuerdo con los párrafos (4)(a)(3) y (4) de esta sección o de auerdo con los procedimientos que siguen:

(a) Paros de emergencia.

(i) Cuando una retorta se atasca o se paraliza por una avería durante las operaciones de procesamiento, un proceso de vaporización de emergencia (desarrollado de acuerdo con el Artículo XX (C) (2) se le aplicará a todos los recipientes antes que la retorta se enfríe, o la retorta se enfriará de inmediato y todos los recipientes se removerán y se reprocesarán, se reempacarán y reprocesarán, o se destruirán. Los productos a destruirse serán manejados como "P.R. Inspeccionado y Decomisados", según se define en el Artículo III del Reglamento, y se dispondrá de ellos de acuerdo con el Artículo XV del Reglamento.

(ii) La hora en que la bobina de la retorta paró y la hora en que la retorta se usó para un proceso de vaporización de emergencia se anotará en el dispositivo de registro de temperatura/tiempo y registrado en los otros récords de producción requeridos en el Artículo XX (G).

(b) Bajas de temperatura. Cuando la temperatura de la retorta baja más que la temperatura especificada en el horario de procesamiento, la bobina se detendrá y se tomarán las acciones siguientes:

(i) Para bajas de temperatura de menos de 10°F (ó 5.5°C):

· se le aplicará a todos los recipientes en la retorta un proceso de vaporización de emergencia (desarrollado de acuerdo con el Artículo XX (C) (2) antes de volver a reactivar la bobina;

· la entrada del recipiente a la retorta se evitará y un proceso de agitación de emergencia (desarrollado de acuerdo con el Artículo XX (C) (2) se usará antes de que la entrada del recipiente en la retorta se vuelva a activar; o,

· la entrada del recipiente a la retorta será evitado y se reactivará la bobina para vaciar la retorta.

Los recipientes descargados serán reprocesados, reempacados y reprocesados, o destruidos. Los productos a destruirse serán manejados como "P.R. Inspeccionado y Decomisado", según se define en el Artículo XIX (B) del Reglamento, y se dispondrá de ellos de acuerdo con el Artículo XV del Reglamento.

(ii) Para bajas de temperatura de 10°F (ó 5.5°C) o más, se le aplicará a todos los recipientes en la retorta un proceso de vaporización de emergencia (desarrollado de acuerdo con el Artículo XX (C) (2). El establecimiento marcará la hora en que la bobina se paró y la hora en que la retorta se usó para un proceso de retorta de vaporización en el dispositivo de registro de temperatura/tiempo y registrará

esos datos en los otros récords de producción requeridos en el Artículo XX (G). Alternativamente, la entrada de los recipientes en la retorta será evitado y la bobina se volverá a activar para vaciar la retorta. Los recipientes descargados serán reprocesados, reempacados y reprocesados o destruídos. Los productos a destruírse serán manejados como "P.R. Inspeccionado y Decomisado", según se define en el Artículo III del Reglamento y se dispondrá de ellos de acuerdo con el Artículo XV del Reglamento.

b. **Desviaciones identificadas a través de la evaluación del récord.** Cuando se note una desviación durante una evaluación de los récords de procesamiento y producción requerida por el Artículo XX (H) (1) y (2), el establecimiento retendrá el producto envuelto y la desviación será manejada de acuerdo con los párrafos (4)(a) (3) y (4) de esta sección.

5. Archivos de desviación del proceso. El establecimiento mantendrá récords completos relacionados con el manejo de cada desviación. Dichos récords incluirán, como mínimo, los récords de procesamiento y producción apropiados, una descripción completa de las acciones correctivas tomadas, los procedimientos de evaluación y los resultados, y la disposición de los productos afectados. Dichos récords serán mantenidos en un archivo separado o en un registro que contiene la información apro-

piada. El archivo o registro será retenido de acuerdo con el Artículo XX (H) (5) y estará disponible a petición de los empleados del Programa.

J. Inspección de productos terminados.

1. Las inspecciones de productos terminados se manejarán bajo un programa de control de calidad aprobado según lo dispone el párrafo (2) o el párrafo (3) de esta sección o se manejarán de acuerdo con el párrafo (4) de esta sección.
2. Cualquier programa de control de calidad parcial diseñado para asegurar cumplimiento con los requisitos de esta sección (o cualquier parte de la misma) será preparado y sometido al Secretario para su aprobación de acuerdo con el Artículo XIX (D) del Reglamento.
3. Un sistema de control de calidad total preparado y sometido al Secretario para su aprobación de acuerdo con el Artículo XIX (D) del Reglamento se diseñará para asegurar cumplimiento con los requisitos de esta sección.
4. Manejo de inspecciones de productos terminados sin un programa de control de calidad aprobado.

   a. **Incubación de producto enlatado para estabilidad del anaquel.**

      (1) Incubadora. El establecimiento proveerá facilidades de incubación que incluyen un dispositivo de registro de temperatura/tiempo preciso, un dispositivo indicativo de temperatura, un medio para la circulación del aire dentro de la incubadora para prevenir variaciones de

temperatura, y un medio para prevenir la entrada no autorizada en la facilidad. El Programa es responsable de la seguridad de la incubadora.

(2) Temperatura de incubación. La temperatura de incubación se mantendrá en 95 +/- 5°F (35 +/- 2.8°C). Si la temperatura de incubación baja de 90°F (32°C) o excede 100°F (38°C), pero no llega a 103°F (39.5°C), la temperatura de incubación será ajustada dentro de la escala requerida y el período de incubación extendido por el tiempo que los recipientes de muestra se mantuvieron en la temperatura desviada. Si la temperatura de incubación está en o sobre los 103°F (39.5°C) por más de 2 horas, la(s) prueba(s) de incubación será(n) terminada(s), la temperatura se bajará hasta la escala requerida, y nuevos recipientes de muestra serán incubados por el período de tiempo requerido.

(3) Producto que requiere incubación. Productos con estabilidad de anaquel incluye:

(a) Productos bajos en ácido según los define el Artículo XX (A) (13); y

(2) Productos acidificados bajos en ácido, según los define el Artículo XX (A)(2).

(4) Muestras de incubación.

(a) El establecimiento seleccionará por lo menos un recipiente para incubación de

cada lote de producto procesado en un sistema de procesamiento termal en lotes (fijo o de agitación).

(b) Para retortas rotatorias contínuas, retortas hidrostáticas, u otros sistemas de procesamiento termal de tipo contínuo, el establecimiento seleccionará por lo menos un recipiente por cada 1,000 para la incubación.

(c) Solo recipientes que parecen ser normales serán seleccionados para la incubación.

(5) Período de incubación. Productos enlatados que requieren incubación serán incubados por no menos de 10 días (240 horas) bajo las condiciones especificadas en el párrafo (4)(a)(2) de esta sección.

(6) Verificaciones de incubación y manutención de récords. Empleados designados por el establecimiento verificarán todos los recipientes bajo incubación visualmente cada día laborable y el inspector será notificado cuando recipientes anormales se detectan. Todos los recipientes anormales se deben dejar enfriar antes de tomar una decisión final sobre su condición. Para cada prueba de incubación, el establecimiento hará récord de por lo menos el nombre del producto, el tamaño del recipiente, el código del recipiente, el número de recipientes incubados, las fechas de entrada y salida, y los resultados de la incubación. El estableci-

miento retendrá dichos récords, junto con copias de las gráficas de registro de temperatura/tiempo, de acuerdo con el Artículo XX (H) (5).

(7) Recipientes anormales. El encuentro de recipientes anormales (según los define el Artículo XX (A) (1) entre las muestras de incubación es causa para oficialmente retener por lo menos el lote del código que está envuelto.

(8) Transporte. Ningún producto será enviado del establecimiento antes de terminar el período de incubación excepto según se dispone en este párrafo. Un establecimiento que desea enviar un producto antes de completarse el período de incubación requerido, someterá una propuesta por escrito al supervisor de área. Dicha propuesta incluirá disposiciones que asegurará que el producto transportado no llegará al nivel de distribución de venta al detal antes que la incubación de las muestras se complete y que el producto se puede regresar de inmediato al establecimiento si dicha acción se hace necesaria por los resultados de las pruebas de incubación. Al recibir aprobación del supervisor de área, el producto puede ser enviado como rutina siempre y cuando el establecimiento continúe a cumplir con todos los requisitos de esta subparte.

b. Condiciones de los recipientes.

(1) Recipientes normales. Solo recipien-

tes que parecen ser normales serán transportados de un establecimiento, según lo determina un plan de muestreo apropiado u otro medio aceptable a los empleados del Programa.

(2) Recipientes anormales. Cuando se detectan recipientes anormales por otro medio que no sea la incubación, el establecimiento se lo notificará al inspector, y el o los lote(s) afectado(s) no será(n) transportado(s) hasta que el Programa haya determinado que el producto es seguro y estable. Dicha determinación tomará en cuenta la causa y el nivel de anormales en el o los lote(s) afectado(s) como también cualquier acción de disposición de producto tomada o propuesta por el establecimiento.

K. Personal y adiestramiento.

1. Todos los operadores de sistemas de procesamiento termal especificados en el Artículo XX (F) y técnicos de cierre de recipientes estarán bajo la supervisión directa de una persona que haya completado con éxito una escuela de instrucción que generalmente se reconoce como adecuada para adiestrar debidamente a los supervisores de operaciones de enlatados.

L. Procedimiento de retirar producto.

1. Los establecimientos prepararán y mantendrán un procedimiento actualizado para el retiro de todos los productos enlatados cubiertos por esta subparte. El procedimiento estará dispo-

nible para la inspección a petición de los empleados del Programa.

ARTICULO XXI - DEFINICIONES Y NORMAS DE IDENTIFICACION O COMPOSICION

A. Rotulación y preparación de productos standardizados.

1. Los rótulos o etiquetas de los productos para los cuales se prescriben normas de identificación y composición en esta Parte contendrán el nombre correcto del producto, una lista de ingredientes, y otra información pertinente de acuerdo con las disposiciones especiales, si alguna, en esta Parte, y de otra forma, de acuerdo con las disposiciones generales de rotulación contenidas en el Artículo XVIII de este Reglamento; y dichos productos se prepararán de acuerdo con las disposiciones especiales en esta Parte, si alguna, y de otra forma, de acuerdo con las disposiciones generales en este Reglamento. Cualquier producto para el cual existe un nombre común o usual, debe consistir de los ingredientes y ser preparado siguiendo el procedimiento corriente o usual para dichos productos en cuanto a los ingredientes o procedimientos específicos que no estén prescritos o prohibidos por las disposiciones de este Reglamento.

B. Productos y nitratos y nitritos.

1. Cualquier producto, como "hot dog" y cecina, para los cuales hay un estándar en esta parte y para los cuales se permite o se requiere la adición de nitrato o nitrito, puede ser preparado sin nitrato o nitrito y rotulado con

dicho nombre estándar cuando está precedido inmediatamente por el término "Sin Curar" con letras del mismo tamaño y estilo que el nombre estándar: **Siempre que** el Secretario encuentre que el producto es similar en tamaño, sabor, consistencia y apariencia general al producto preparado con nitrato y nitrito: y además, **siempre que** la etiqueta para dicho producto cumple con las disposiciones del Artículo XVIII (P) (3) de este Reglamento.

C. Mecánicamente separados (Especies).

1. Productos mecánicamente separados (Especies) son productos finamente molidos que resultan de la separación mecánica y la remoción de la mayor parte del hueso del músculo esqueletal adherido a las carcasas y las partes de carcasas de ganado y que reúnen las otras disposiciones de este párrafo. Ejemplos de dichos productos son la "Res Mecánicamente Separada", "Ternera Mecánicamente Separada", "Cerdo Mecánicamente Separado" y "Oveja Mecánicamente Separada". Por lo menos el 98 por ciento de las partículas de hueso presentes en dichos productos no tendrán un tamaño mayor de 0.5 milímetros en su mayor dimensión y no habrán particulas de hueso más largas de 0.85 milimetros en su mayor dimensión. El producto que resulta del proceso de separación no tendrá un contenido de calcio que exceda 0.75 por ciento, como medida de un contenido de hueso sólido de no más de 3 por ciento y tendrá un PER mínimo de 2.5 (excepto según se modifica en el párrafo (e)(1) de esta sección). Dicho producto

también tendrá un contenido de proteína de no más de 14 por ciento y un contenido de grasa de no más de 30 por ciento, o será considerado producto para procesamiento. Dicho producto, no habiendo reunido los requisitos de tamaño de partículas de hueso, calcio o PER de este párrafo solo se usará para producir grasas animales. Donde un producto reune los requisitos de tamaño de partículas de hueso, calcio y PER de este párrafo, también se puede usar en la formulación de productos comestibles de carne de acuerdo con el Artículo XXI (D).

2. a. Un contenido esencial de amino ácidos de por lo menos 33 por ciento del total de amino ácidos presentes en "(Especies) mecánicamente separadas" será aceptado como evidencia de cumplimiento con el requisito de calidad de proteína establecido en el párrafo (a) de esta sección. Para propósitos de este párrafo, el contenido esencial de amino ácidos incluye contenido de isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, y valina, y el total de amino ácidos presente incluye contenido de isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, valina, tirosina, arginina, histidina, alanina, ácido aspártico, ácido glutámico, glicina, prolina, serina, y hidroxiprolina.

b. Un prerequisito para la aprobación de las etiquetas para productos que consisten de o contienen "(Especies) mecánicamente separadas" es que dichas "(Espe-

cies) mecánicamente separadas" tienen que haberse producido por un establecimiento bajo un sistema de control de calidad de la planta. El Secretario recibirá, evaluará, y aprobará pedidos de control de calidad para la planta de acuerdo con el Artículo XIX (D) (4) (a) y (b) y (5) de este subcapítulo. Dicho sistema de control de calidad proveerá la información y los controles necesarios para asegurar que el producto reunirá los requisitos descritos en el Artículo XXI (c)(1) y para facilitarle al personal del establecimiento y a los empleados del Programa evaluar la efectividad del sistema. El sistema incluirá una descripción escrita de los métodos que usa el establecimiento para mantener uniformidad en los ingredientes crudos usados en la manufactura de productos, para controlar el manejo y el procesamiento de los ingredientes crudos y el producto terminado, y contendrá disposiciones para el análisis químico del producto y otros procedimientos para determinar y asegurar cumplimiento con normas para el producto. Para propósitos de este párrafo, un lote consistirá de la "(Especie) mecánicamente separada" designada como tal por el/ la operador(a) del establecimiento o su agente del producto elaborado de una especie singular de ganado en no más de un turno contínuo de hasta 12 horas. Todas las unidades de cualquier lote tienen que estar disponi-

bles para inspección por empleados del Programa. Todas las unidades de cualquier lote estarán disponibles para inspección por los empleados del Programa. Análisis de una muestra de por lo menos una libra de cada lote para verificar el contenido de grasa, proteína y cálcio en una "(Especie) mecánicamente separada" será practicado por el operador del establecimiento o su agente para asegurar que el producto terminado reuna los requisitos del Artículo XXI (c)(1), excepto que se requerirá que dicho análisis con respecto al contenido de grasa, proteína y cálcio sea practicado con respecto a solo un lote seleccionado al azar de cada cinco lotes si los diez análisis anteriores y todos los análisis practicados por el Departamento durante los diez períodos de análisis previos establecen cumplimiento con los requisitos del Artículo XXI (c)(1) y que ningún análisis con respecto a contenido de grasa o proteína será requerido donde el producto terminado está representado como producto para procesamiento. Un análisis de una muestra de por lo menos 1 libra para verificar el contenido esencial de amino ácidos y/o promedio de eficiencia de proteína en "(Especies) mecánicamente separadas" serán llevadas a cabo por el operador del establecimiento o su agente, por lo menos una por mes durante la producción para asegurar que el producto terminado reuna

los requisitos del Artículo XXI (c)(1), excepto que dichos análisis con respecto a contenido esencial de amino ácidos y/o promedio de eficiencia de proteína serán requeridos solo una vez cada 6 meses si los tres análisis anteriores y todos los análisis de ese tipo llevados a cabo por el Departamento durante los tres períodos de análisis anteriores establecen cumplimiento con los requisitos del Artículo XXI (c)(1). Muestras de producto terminado serán analizadas de acuerdo con "Métodos de Análisis Oficiales de la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales (AOAC)". Si ningún método AOAC está disponible, se pueden someter métodos alternativos de análisis al Secretario para determinar su aceptabilidad basado en su precisión, repetición, reproductibilidad, y nivel más bajo de medida confiable, según se haya demostrado en por lo menos tres laboratorios. El sistema de control de calidad de la planta estará sujeto a evaluación periódica y aprobación de dicho sistema puede ser terminada de acuerdo con el Artículo XIX (D)(7)(b) de este Reglamento.

D. Limitaciones con respecto al uso de (Especies) mecánicamente separadas.

1. Los productos comestibles de carne que se requieren ser preparados de una especie no contendrán "(Especies) mecánicamente separadas" de cualquier otra especie.

2. Una (Especie) mecánicamente separada descrita

en el Artículo XXI (C) que tiene un contenido de proteína de no menos de 14 por ciento y un contenido de grasa de no más de 30 por ciento puede constituir hasta 20 por ciento de la porción de producto de ganado y aves de corral de cualquier producto comestible de carne excepto los que están listados en el párrafo (4) de esta sección.

3. Las (Especies) mecánicamente separadas para procesamiento descritas en el Artículo XXI (C) pueden constituir hasta 20 por ciento de la porción de producto de ganado y aves de corral de cualquier producto comestible de carne que está sujeto a una definición y un estándar de identidad o composición en el Artículo XXI que establece un límite máximo en el contenido de grasa de dicho producto comestible de carne excepto los listados en el párrafo (4) de esta sección.

4. Las "(Especies) mecánicamente separadas" y las "(Especies) mecánicamente separadas" para procesar descritas en el Artículo XXI (c) no serán usadas en comidas para bebé, "junior" o "toddler", para res molida, hamburger, biftecs formados (Artículo XXI (E)(1)(2) y (4), carne asada a la barbacoa (Artículo XXI (G), rosbif, hervido y asado al vapor (Artículo XXI (H), cortes de cecina (curada) (Artículo XXI I(1)(4), ciertos productos de cerdo curado (Artículo XXI (J)(1)(a)-(e) y (L), tripa con leche (Artículo XXI (JJ), habas con jamón y productos similares (Artículo XXI (LL), res con salsa y salsa con res (Artículo XXI (OO), y pasteles de carne (Artículo XXI (PP).

E. Productos misceláneos de res.

1. Carne de res picada, carne de res molida. La "Carne de Res Picada", "Carne de Res Molida", consistirá de carne de res picada, fresca y/o congelada con o sin condimento, y sin la adición de manteca de res como tal; no podrá contener más de 30% de grasa, agua añadida, fosfatos, aglutinantes o sustancias que aumenten el volumen ("extenders"). Cuando se use carne de mejilla de res (recortes de mejillas) en la preparación de carne picada o molida, la cantidad de dicha carne de mejilla de res se limitará a un 25%; y si se usa más de la proporción natural, así se especificará en el rótulo o etiqueta, en la lista de ingredientes requerida en el Artículo XVIII (B) de este Reglamento, si la hay y si no está contiguo al nombre del producto.

2. Hamburguesa. "Hamburguesa" consistirá de carne de res picada, fresca o congelada, con o sin añadírsele manteca de res como tal y/o condimento; no podrá contener más de 30% de grasa y no contendrá agua añadida, fosfatos, aglutinantes o sustancias que abulten o aumenten el volumen ("extenders"). Se podrá usar la carne de mejilla de res (recortes de mejilla) en la preparación de hamburguesas solamente de acuerdo con las condiciones prescritas en el párrafo (1) de esta Sección.

3. Tortas de carne de res. Las "tortas de carne de res" consistirán de carne de res picada, fresca o congelada, con o sin añadirle manteca de res como tal y/o condimentos. Podrán usarse aglutinantes o sustancias que abulten o aumen-

ten el volumen ("extenders"), especies mecánicamente separadas usadas de acuerdo con el Artículo XXI (D) y/o tejido grasoso parcialmente desgrasado, sin añadir agua o añadiendo agua en cantidad tal que las caracterísiticas esenciales de una torta de carne ("beef pattie") se conserven.

4. Bistec fabricado. El bistec de res y bistec de tenera, o combinación de ambos y productos similares tales como "Bistec de res formado", "Bistec al minuto formado, partido en lascas", "Bistec de ternera con carne de res añadida, picado, moldeado, en cubos," todos congelados, con proteína vegetal hidrolizada y condimento, serán preparados moliendo y formando el producto de carne fresca y/o congelada, con o sin añadir grasa de la especie indicada en la etiqueta. Tales no podrán tener más de 30% de grasa ni tendrán agua añadida, aglutinantes o sustancias que aumenten el volumen ("extenders"). La carne de mejilla de res (recortes de mejilla de res) puede usarse en la preparación de biftecs fabricados solamente de acuerdo con las condiciones prescritas en el párrafo (1) de esta sección.

5. Carne de res grasosa parcialmente desgrasada. La "Carne de res grasosa parcialmente desgrasada" es un subproducto de res derivado de la carne grasosa, fresca de res derretida a una temperatura baja (que no exceda 120°F). Dicho producto debe tener un color morado y un olor y apariencia frescos.

F. Productos de Cerdo Misceláneos.

1. Carne grasosa de cerdo parcialmente desgrasa-

da. "Carne grasosa de cerdo parcialmente desgrasada" es un subproducto de cerdo derivado de la carne grasosa fresca de cerdo excluyendo la piel, derretida a una temperatura baja (que no exceda 120°F). Dicho producto debe tener un color rosado y un olor y apariencia frescos.

G. Carnes a la barbacoa.

1. Las carnes para barbacoa, tales como "Carne de res para barbacoa" o "Cerdo para barbacoa" serán cocidas por la acción directa del calor seco producido al quemarse madera o las brasas candentes de éstas por un tiempo suficiente como para que adquieran las características de las carnes que se cocinan a la barbacoa, entre las cuales están la formación de una costra dura color castaño y el derretimiento de la grasa de la superficie. El producto podrá adobarse con una salsa durante la cocción. El peso de la carne de barbacoa cocida no deberá exceder el 70% de la carne fresca sin cocinar.

H. "Roast Beef" (o rosbif) para hornear.

1. El "Rosbif precocido en agua y luego asado al vapor" se preparará de manera que el peso del producto terminado, excluyendo la sal y las especias, no exceda el 70% del peso de la carne fresca. La carne de res de la mejilla y de la cabeza, habiéndosele removido el tejido glandular y conectivo y la carne del corazón de res, excluyendo la capa del corazón, podrán usarse individual o colectivamente hasta un 5% de los ingredientes de carnes en la preparación del producto enlatado y etiquetado como "Roast Beef". Cuando se utilice la carne de res de mejilla, de la cabeza y del área del

corazón en la preparación de este producto, se indicará su presencia en la declaración de ingredientes requerida por el Artículo XVIII de este Reglamento.

I. Carne cecina ("corned beef").

1. La "Carne cecina" se preparará de pedazos del pecho, del ombligo, de las patas, costillas del medio, de masa, anca o nalga y otras áreas similares de res, usando una combinación de los ingredientes para curar especificados en el Artículo XIX (F)(3)(a) y (d) de este Reglamento. La carne cecina enlatada se preparará de manera que el peso del producto terminado, excluyendo los materiales para curar, la sal y las especias, no exceda el 70% del peso de la carne fresca. La carne cecina que no sea la enlatada se curará en pedazos que no pesen menos de 1 libra y, si se cuece, su peso no debe exceder el peso de la carne fresca sin curar. La carne de res de mejilla, de la cabeza y del corazón se puede usar en una cantidad hasta un 5% de los ingredientes de carnes en la preparación de este producto cuando se recortan según lo especifica el Artículo XXI (H) y su presencia se informará en la declaración de ingredientes requerida en el Artículo XVIII de este Reglamento. La aplicación de ingredientes de cura a cortes de carne de res que no son de pecho, destinados a usarse para carne cecina a granel, no añadirá al peso de la carne curada más de un 10% del peso de la carne fresca sin curar.

2. "Carne cecina de pecho". Al preparar "Carne cecina de pecho", la aplicación de la solución

de curar no añadirá peso a la carne curada en más de un 20% del peso de la carne fresca sin curar. Si el producto se cuece, el peso del producto no debe exceder el peso de la carne de pecho fresca sin curar.

3. "Carne cecina de masa" y otros cortes de carne cecina. Al preparar la "carne cecina de masa" y otros cortes de carne cecina, excepto carne cecina de pecho, la solución de curar se aplicará a pedazos de carne de menos de 1 libra y dicha aplicación no debe aumentar el peso del producto de carne de res curado de más de un 10% del peso de los cortes de carne sin curar. Si el producto se cuece, el peso del producto terminado no deberá exceder el peso de la carne de res sin curar.

4. Al preparar la "Lengua de res curada", aplicación de la solución para curarla no debe aumentar el peso de la lengua curada en más de un 10% del peso de la lengua fresca sin curar.

J. Productos de cerdo curado.

1. Los productos de cerdo curado, incluyendo jamones, hombros, "picnics", "butts" y lomos, cumplirán con el requisito del por ciento mínimo de carne Libre de Grasa Proteínica (LGP) establecido en la gráfica que sigue:

Tipo de producto de cerdo curado	Mínimo porcentaje carne LGP(1)	Nombre del Producto y declaraciones calificativas
Jamón lomo cocido(2)	20.5	(Común y usual).
	18.5	(Común y usual) con jugos naturales.
	17.0	(Común y usual) con agua añadida.
	<17.0	(Común y usual) y producto de agua --X% de peso es ingredientes añadidos.(3)
Hombro, "butt", "picnic" cocido	20.0	(Común y usual).
	18.0	(Común y usual) con jugos naturales.
	16.5	(Común y usual) con agua añadida.
	<16.5	(Común y usual) y producto de agua --X% de peso es ingredientes añadidos.(3)
Jamón, lomo curado cocido	18.0	No cocido (común y usual).
	<18.0	No cocido (común y usual) y producto de agua --X% de peso es ingredientes añadidos.(3)
Hombro, "butt", "picnic" curado no cocido	17.5	No cocido (común y usual).
	<17.5	No cocido (común y usual) y producto de agua --X% de peso es ingredientes añadidos.(3)

(1) El por ciento mínimo de carne LGP será el mínimo de proteína de carne que es natural al cerdo no procesado expresado como un por ciento de la porción sin grasa del producto terminado; cumplimiento será determinado bajo el Artículo XIX (Q) de este Reglamento para productos de cerdo doméstico curado y Artículo XXVI (W) de este Reglamento para productos de cerdo importado curado.
(2) El término "cocido" no es apropiado para usarse en las etiquetas de los productos de cerdo curado calentados solo con el propósito de destruir posibles triquinas vivas.
(3) Procesadores pueden seguir esta declaración calificativa de inmediato con una lista de ingredientes en orden descendiente de predominio en lugar de la declaración tradicional de ingredientes. En cualquier caso, el porcentaje máximo de sustancias añadidas en el producto terminado basado en el porcentaje de peso total sería insertado como el valor "X"; p.ej., Producto de Jamón y Agua--20% de peso es ingredientes añadidos. Un prerequisito para la aprobación de la etiqueta de estos productos es un programa de control de calidad aprobado por el Secretario bajo el Artículo XIX (d) del Reglamento.

2. Productos de cerdo curado para los cuales se

requiere una declaración calificativa en el párrafo (1) de esta sección llevarán esa declaración como parte del nombre del producto en letras no menos de 3/8 de pulgada de altura o en letras no menos de una tercera parte el tamaño de la letra más grande del nombre del producto si está en el mismo color y estilo de impreso y en el mismo trasfondo de color que el nombre del producto. Sin embargo, el Secretario puede aprobar letras más pequeñas para rotulación de paquetes de 1 libra o menos siempre que dichas letras sean de por lo menos una tercera parte del tamaño y del mismo color y estilo del nombre del producto.

3. Productos de cerdo curado preparados de acuerdo con esta sección estarán sujetos a los procedimientos de cumplimiento en el Artículo XIX (Q) del Reglamento.

K. "Tortas de jamón", "jamón picado", "jamón planchado", "spiced ham" y productos similares.

1. Los productos de jamón curado, finamente dividido (picado, molido, desmenuzado en hojuelas o lascas) como las "tortas de jamón", "jamón picado", "jamón planchado", y jamonilla ("spiced ham") cumplirán con el requisito del por ciento mínimo de carne Libre de Grasa Proteínica (LGP) establecido en la gráfica que sigue:

Tipo de producto de cerdo curado	Mínimo porcentaje carne LGP(1)	Nombre del Producto y declaraciones calificativas
"Tortas de jamón", "Jamón picado", "Jamón planchado", y Jamonilla	19.5	(Común y usual).
"Tortas de jamón", "Jamón picado", "Jamón planchado", y Jamonilla	17.5	(Común y usual) con jugos naturales.
"Tortas de jamón", "Jamón picado", "Jamón planchado", y Jamonilla	16.0	(Común y usual) agua añadida.
"Tortas de jamón", "Jamón picado", "Jamón planchado", y Jamonilla	<16.0	(Común y usual) y producto de agua --X% peso es ingredientes añadidos.(2)

(1) El por ciento mínimo de carne LGP será el mínimo de proteína de carne que es natural al cerdo no procesado expresado como un por ciento de la porción sin grasa del producto terminado; cumplimiento será determinado bajo el Artículo XIX (Q) de este Reglamento.
(2) Procesadores pueden seguir esta declaración calificativa de inmediato con una lista de ingredientes en orden descendiente de predominio en lugar de la declaración tradicional de ingredientes. En cualquier caso, el porcentaje máximo de sustancias añadidas en el producto terminado basado en el porcentaje de peso total sería insertado como el valor "X"; p.ej., Producto de Jamón y Agua--20% de peso es ingredientes añadidos. Un prerequisito para la aprobación de la etiqueta de estos productos es un programa de control de calidad aprobado por el Secretario bajo el Artículo XIX (D) del Reglamento.

2. Los productos de cerdo curado preparados bajo esta sección, excepto las "tortas de jamón", pueden contener carne de jamón de pierna finamente picado hasta un 25% sobre lo que normalmente se encuentra presente en jamón sin hueso. Se pueden usar productos de (Especies) mecánicamente separadas de acuerdo con el Artículo XXI (D).

3. Productos de cerdo curado preparados de acuerdo con esta sección, estarán sujetos a los

procedimientos de cumplimiento en el Artículo XIX (Q) del Reglamento y aquellos productos de cerdo curado preparados bajo esta sección, para los cuales se requiere una declaración calificativa, cumplirán con los requisitos del Artículo XXI (J)(2) del Reglamento.

4. Además de los otros requisitos de esta sección, las "tortas de jamón" no contendrán más de 35 por ciento de grasa determinado por análisis.

L. "Jamón **Country**", "Jamón estilo **Country**", "Jamón curado en seco", "Hombro de cerdo **Country**", "Hombro de cerdo estilo **Country**", y "Hombro de cerdo curado en seco".

1. El "Jamón **Country**", "Jamón estilo **Country**", o "Jamón curado en seco", y el "Hombro de cerdo **Country**", "Hombro de cerdo estilo **Country**", y "Hombro de cerdo curado en seco", son los productos comestibles de carne no cocidos, curados, secados, ahumados o no ahumados hechos respectivamente del pedazo singular de carne que conforma con la definición de "jamón" según se especifica en el Artículo XVIII (H)(2) de este Reglamento o de un pedazo de carne singular del hombro del cerdo. Se preparan de acuerdo con el párrafo (3) de esta sección por la aplicación seca de sal (NaCl), o la aplicación seca de sal y uno o más de los ingredientes opcionales especificados en el párrafo (4) de esta sección. No deben ser inyectados con soluciones de cura ni colocados en soluciones de curar.

2. El producto tiene que ser tratado para la des-

trucción de posibles triquinas vivas, de acuerdo con métodos tales como puedan ser aprobados por el Secretario a petición en situaciones específicas y ninguna de las disposiciones de este estándar se debe interpretar como eliminando los requisitos de tratamiento contra triquina.

3. a. El exterior completo del jamón u hombro del cerdo será cubierto por la aplicación seca de sal o por la aplicación seca de sal combinada con otros ingredientes que permite el párrafo (4) de esta sección.

b. Sal adicional, o sal mezclada con otros ingredientes permitidos, puede ser aplicada de nuevo al producto según sea necesario para asegurar penetración total.

c. Cuando nitrato de sodio o de potasio o nitrito de sodio o potasio o una combinación de éstos se usa, la aplicación de sal será de suficiente cantidad como para asegurar que el producto terminado tenga un contenido interno de sal de por lo menos 4 por ciento.

d. Cuando no se usa nitrato de sodio, nitrato de potasio, nitrito de sodio, nitrito de potasio o una combinación de éstos, la aplicación de sal será de suficiente cantidad como para asegurar que el producto terminado tenga una concentración de salmuera de no menos del 10% o una actividad de agua de no más de 0.92.

e. Para jamones u hombros de cerdo rotulados "country" o "estilo country", el período combinado para la cura e igualación de

sal será no menos de 45 días para jamones y no será menos de 25 días para hombros de cerdo; el tiempo total para la cura, igualación de sal y secar no será menos de 70 días para jamones, y será no menos de 50 días para hombros de cerdo. Durante el período de secar y ahumar, la temperatura interna del producto no puede exceder de 95°F, disponiéndose que dicho requerimiento de temperatura no aplicará a producto secado o ahumado bajo condiciones naturales del clima.

f. Para jamones u hombros de cerdo rotulados "curado en seco", el período para cura e igualación de sal combinado será no menos de 45 días para jamones y no será menos de 25 días para hombros de cerdo; y el período de tiempo total para la cura, igualación de sal y secar no será menos de 55 días para jamones y no será menos de 40 días para hombros de cerdo.

g. El peso de los jamones y hombros de cerdo terminados cubiertos en esta sección será de por lo menos 18 por ciento menos que el peso del artículo fresco no curado.

4. Los ingredientes opcionales para productos cubiertos en esta sección son:

a. Endulzadores nutritivos, especias, aderezos y sabores.

b. Nitrato de sodio o potasio y nitrito de sodio o potasio, si se usa como se prescribe en esta sección y conforme al Artículo XIX (F)(3)(d) de este Reglamento.

El Artículo XXI (L)(3)(e)(f) no ha estado vigente desde el 17 de noviembre de 1980 y no será impuesta pendiente a futura acción de la Agencia en el asunto. Sin embargo, los jamones y hombros de cerdo tienen que continuar a prepararse cumpliendo con todas las otras disposiciones del Artículo XXI (L) para que se pueda rotular "jamón country", "jamón estilo country", o "jamón curado en seco" y "hombro de cerdo country", "hombro de cerdo estilo country" u "hombro de cerdo curado en seco".

M. Tocineta.

El peso de barrigas de cerdo curadas listas para rebanar y rotular como "Tocineta" no excederá el peso de las barrigas de cerdo frescas no curadas.

N. Embutidos.

1. Excepto lo que de otra forma sea dispuesto en esta sección, o bajo la Ley de Inspección de Productos Avícolas en relación a los productos que consisten parcialmente de aves, se considera bajo la denominación de embutidos los productos de carne preparados de una o más clases de carne y subproductos de carne molida gruesa o fina, que contienen agua en las proporciones reglamentarias en otro lugar de esta parte, y que usualmente están sazonadas con proporciones de sustancias condimentadas y curadas frecuentemente. Algunos embutidos, según se dispone en otra parte de este Reglamento, pueden contener sustancias aglutinantes que aumentan volumen (extenders), como por ejemplo, cereales, almidón vegetal, harina de almidón vegetal, harina de soya, concentrado de proteína de soya, proteína aislada de soya, leche desnatada en polvo, suero seco o deshidratado, suero de lactosa reducida, suero de minerales reducidos, concentrado de proteína de suero, leche descremada deshidratada baja en calcio, leche descremada deshidratada baja

en calcio tratada con enzimas (rennet), y lactato de calcio o leche deshidratada. El producto terminado no deberá contener más de 3.5% de estos aditivos individual o colectivamente. El 2% de proteína aislada de soya se considerará equivalente al 3 1/2% de cualquiera de estos aglutinantes. No se podrán utilizar fosfatos en la preparación de embutidos excepto porciones crudas de jamón curado con cualquiera de los fosfatos indicados en el Artículo XIX (F)(3)(d) de este Reglamento pueden usarse en embutidos cocidos. Para facilitar picar o mezclar o para disolver los ingredientes curativos usuales, se puede usar agua o hielo en la preparación de embutidos que no estén cocidos en cantidades que no excedan el 3% del total de los ingredientes totales en la fórmula. Embutidos cocidos, como salchicha polaca, "cotto salami", "braunschweiger", embutidos de hígado, y otros embutidos similares no podrán contener más del 10% de agua añadida en el producto final. Los embutidos pueden contener especies mecánicamente separadas de acuerdo al Artículo XXI (D) de este Reglamento.

O. Embutidos de carne de cerdo fresca. El "embutido de carne de cerdo fresca" se preparará con carne de cerdo fresca o congelada, o de una combinación de ambas. Excluyendo los derivados del cerdo, puede contener especies mecánicamente separadas de acuerdo al Artículo XXI (D), y puede ser sazonado con condimentos permitidos bajo los Artículos XIX y XX de este Reglamento. El producto final no contendrá más de 50% de grasa. Para facilitar su trituración y mezcla, puede añadírsele agua o hielo

en una cantidad que no exceda 3% del total de los ingredientes usados.

P. Embutidos frescos de res. Los "embutidos de carne de res fresca" se preparan con carne de res fresca o congelada, o ambas, sin incluir sus derivados. Pueden contener especies mecánicamente separadas de acuerdo al Artículo XXI (D) y pueden ser sazonados con los condimentos permitidos bajo los Artículos XIX y XX de este Reglamento. El producto terminado no podrá contener más de un 30% de grasa. Para facilitar la trituración o preparación de la mezcla, puede añadírsele agua o hielo en una cantidad que no exceda 3% del total de los ingredientes usados.

Q. Embutidos para el desayuno ("breakfast sausage"). Esta clase de embutidos se prepara con carne fresca o congelada, o carne y sus productos derivados, pueden contener especies mecánicamente separadas de acuerdo al Artículo XXI (D), y pueden ser sazonados con los condimentos permitidos bajo los Artículos XIX y XX de este Reglamento. El producto final no contendrá más de un 50% de grasa. Para facilitar la trituración y preparación de la mezcla, puede usarse agua o hielo hasta un 3% del total de los ingredientes usados en la mezcla. Se permite usar sustancias aglutinantes o que aumentan el volumen ("binders o extenders") según se indica en los Artículos XIX y XX de este Reglamento hasta un 3 1/2% del producto terminado según permitido en el Artículo XXI (N).

R. Embutidos de carne de cerdo íntegra.

1. Los "embutidos de carne de cerdo íntegra" son embutidos preparados con carne de cerdo fresca o congelada en tales proporciones que sean normales en un solo animal. Pueden incluir especies mecánicamente separadas producidas

por el animal y de acuerdo al Artículo XXI (D) y puede sazonarse con las sustancias condimentadas permitidas bajo los Artículos XIX y XX de este Reglamento. El producto final no contendrá más de un 50% de grasa. Para facilitar la trituración o preparación de la mezcla, puede añadirse agua o hielo en cantidades que no excedan un 3% del total de los ingredientes usados.

S. Productos de salchicha italiana.

1. Los productos de salchicha italiana son salchichas curadas o no curadas que contienen por lo menos 85% carne o una combinación de carne y grasa, con el total de contenido de grasa constituyendo no más de 35% por ciento del producto terminado. Dichos productos serán preparados de acuerdo con las disposiciones del párrafo (1)(a), (b) ó (c) de esta sección, y contendrá sal, pimienta, y fennel o anis o una combinación de fennel y anise. Dichos productos pueden contener cualquiera o todos los ingredientes opcionales listados en el párrafo (2) de esta sección.

a. La "salchicha italiana" será preparada con carne de cerdo fresca o congelada, o cerdo y grasa de cerdo, y puede contener especies mecánicamente separadas de acuerdo con el Artículo XXI (D).

b. "Salchicha italiana con carne de res", "Salchicha italiana con ternera", o "Salchicha italiana con res y ternera" serán preparadas de modo que cerdo fresco o congelado constituye la porción mayor del requerimiento de contenido de carne

de este párrafo. Especies mecánicamente separadas pueden ser usadas de acuerdo con el Artículo XXI (D). Cuando se combina tejido de músculos de cerdo con carne de res o ternera o ambas, en la preparación de productos empacados a granel, o "tortas", estos serán tratados para la destrucción de posibles triquinas vivas de acuerdo con el Artículo XIX (I) de este Reglamento.

c. La "Salchicha de Res Italiana" o "Salchicha de Res Italiana 'Kosher'" será preparada con carne de res fresca o congelada o con carne de res y grasa de carne de res. La "Salchicha Italiana de Ternera" o "Salchicha Italiana de Ternera 'Kosher'" será preparada de ternera fresca o congelada o ternera y grasa de ternera. ("Kosher" se refiere a alimentos autorizados para ingerirse por la religión judía.) Especies mecánicamente separadas pueden usarse de acuerdo con el Artículo XXI (D).

d. Los productos de salchicha italiana hechos conforme a las disposiciones de los párrafos (1)(a), (b), y (c) de esta sección y los párrafos (2) y (3) de esta sección pueden contener nitrato de sodio o nitrito de potasio en cantidades que no excedan lo permitido según la gráfica después del Artículo XIX (F)(3), disponiéndose que dichos productos estén rotulados con la palabra "curado" en el nombre del producto, p. ej., "Salchicha ita-

liana curada". La palabra "curada" será desplegada en la etiqueta del producto en el mismo tamaño y estilo de letras como las otras palabras del nombre del producto.

2. Los ingredientes opcionales que se permiten en los productos de salchicha italiana incluyen:
   a. Especias (incluyendo pimentón) y sabores.
   b. Agua o hielo para facilitar picar o mezclar, pero que no exceda 3 por ciento del peso total de todos los ingredientes incluyendo el agua.
   c. Pimientos rojos o verdes o ambos.
   d. Cebollas, ajo y perejil deshidratados o frescos.
   e. Azucar, dextrosa, sirop de maíz, sólidos de sirop de maíz, y sirop de glucosa.
   f. Glutamato monosódico y antioxidantes de acuerdo con la gráfica de sustancias en el Artículo XIX (F)(3) del Reglamento.
3. Si los productos de salchicha italiana son cocidas o ahumadas, la determinación de si se cumple con las disposiciones de los párrafos (1) y (2) de esta sección se basará en el producto no cocido o no ahumado. El producto antes de cocinar o ahumar no contendrá más de 3 por ciento de agua, según se especifica en el párrafo (2)(b) de esta sección. El producto cocido será rotulado con la palabra "cocido" o "cocida" en el nombre del producto, como "Salchicha italiana cocida" o "Salchicha italiana cocida y curada". El producto ahumado será rotulado con la palabra "ahumado" o "ahumada" en el nombre del producto, como

"Salchicha italiana ahumada" o "Salchicha italiana ahumada y curada". Las palabras "cocido" y "ahumado" serán desplegadas en la etiqueta del producto del mismo tamaño y estilo de letra de las otras palabras del nombre del producto.

T. Embutidos de cerdo ahumado. El embutido de cerdo ahumado es un embutido de cerdo que se ahuma utilizando madera dura o con otras maderas o materiales no resinosos. Puede sazonarse con los condimentos autorizados bajo los Artículos XIX y XX del Reglamento. El producto final no contendrá más del 50% de grasa.

Para facilitar la trituración o confección de la mezcla puede añadirse agua o hielo hasta una cantidad que no exceda el 3% del total de los ingredientes usados.

U. "Frankfurter, frank, furter, hot dog, weiner, viena, bologna, bologna con ajo, knockwurst", y productos similares.

1. "Frankfurters, franks, furters, hot dogs, weiners, vienas, bolognas, bologna con ajo, knockwurst y salchichas similares cocidas son salchichas trituradas semisólidas preparadas de una o más clases de carne del músculo esqueletal crudo o carne del músculo esqueletal crudo y carne cruda de aves de corral, sasonadas y curadas usando uno o más de los agentes de cura de acuerdo con el Artículo XIX (F)(3) del Reglamento. Pueden ser ahumadas o no ahumadas. Los productos terminados no contendrán más de 30 por ciento de grasa. Agua o hielo o ambas cosas se pueden usar para facilitar la trituración o la mezcla o para disol-

ver los ingredientes de cura, pero la salchicha no contendrá más de 40 por ciento de la combinación de grasa y agua añadida. Estos productos de salchicha pueden contener sólo fosfatos aprobados bajo los Artículos XIX y XX de este capítulo. Dichos productos pueden contener carne de aves de corral cruda o cocida no en exceso de 15 por ciento del total de los ingredientes excluyendo el agua en la salchicha y especies mecánicamente separadas usadas de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo XXI (D). Dichos ingredientes de aves de corral serán designados en la declaración de ingredientes en la etiqueta de dicha salchicha de acuerdo con las disposiciones de este Reglamento.

2. "Frankfurters", "franks", "furters", "hot dogs", "weiners", vienas, bolognas, bologna con ajo, "knockwurst" y salchichas similares cocidas rotuladas con la frase "con derivados" o "con variedad de carnes" en el nombre del producto son salchichas trituradas semisólidas que consisten de no menos de 15 por ciento de una o más clases de carne cruda de músculo esqueletal con derivados de carne cruda o no menos de 15 por ciento de una o más clases de carne cruda de músculo esqueletal con derivados de carne cruda y productos de aves de corral cocidos o crudos y sasonados y curados usando uno o más de los ingredientes de cura de acuerdo con el Artículo XIX (F) del Reglamento. Pueden ser ahumadas o no ahumadas. Tejidos grasosos de cerdo parcialmente desgrasados o tejidos grasosos de res parcial-

mente desgrasados o una combinación de ambos puede usarse en una cantidad que no exceda 15 por ciento de la carne y los derivados de carne o la carne, derivados de carne e ingredientes de aves de corral. Los productos terminados no contendrán más de 30 por ciento de grasa. Agua o hielo o ambos se podrán usar para facilitar la trituración o el mezclado o para disolver los ingredientes de curar y sasonar. La salchicha no contendrá más del 40 por ciento de una combinación de grasa y agua añadida. Estos productos de salchicha pueden contener solamente los fosfatos aprobados bajo los Artículos XIX y XX del Reglamento. Estos productos de salchicha pueden contener productos de aves de corral, individualmente o en combinación, sin exceder el 15% del total de los ingredientes, excluyendo el agua en la salchicha y pueden contener especies mecánicamente separadas de acuerdo con el Artículo XXI (D) del Reglamento. Dichos productos de aves de corral no contendrán riñones o glándulas sexuales. La cantidad de piel de aves de corral en la salchicha no debe exceder la proporción natural de piel presente en la carcasa entera del tipo de ave de corral usada en la salchicha como se especifica en el Reglamento. Los productos de aves de corral usados en la salchicha deben ser debidamente designados en la declaración de ingredientes en la etiqueta de las salchichas. Los derivados de carne usados en la salchicha se deberán designar individualmente en la declaración de ingredientes de la etiqueta de las salchichas

de acuerdo con el Artículo XVIII (B) del Reglamento.

3. Una salchicha cocida como se define en el párrafo (1) de esta sección deberá ser rotulada por su nombre genérico, p.ej., "Frankfurters", "franks", "furters", "hot dogs", "weiners", vienas, bolognas, bologna con ajo, o "knockwurst". Cuando dichos productos de salchicha sean preparados con carnes de una sola especie de ganado, oveja, cerdo, o cabra, deberán ser rotulados con el término designando la especie en particular en conjunto con el nombre genérico, p.ej., "Frankfurter de res", y cuando dichos productos de salchicha sean preparados en parte con especies mecánicamente separadas de acuerdo con el Artículo XXI (D) deberán ser rotulados de acuerdo con el Artículo XVIII (B)(10) del Reglamento.

4. Salchicha cocida como se define en el párrafo (2) de esta sección deberán ser rotuladas por su nombre genérico, p.ej., "Frankfurters", "franks", "furters", "hot dogs", "weiners", vienas, bolognas, bologna con ajo, o "knockwurst", en conjunto con la frase "con derivados" o "con variedad de carnes" con dicha frase suplementaria desplegada de una forma prominente directamente contigua al nombre genérico y en el mismo color y en una supersuperficie de trasfondo idéntico.

5. Con la rotulación apropiada como se requiere en el Artículo XVIII (H)(2) del Reglamento, p.ej., "Frankfurter con leche desnatada deshidratada baja en calcio añadida" o "Bologna con derivados (o variedad de carnes), harina de

soya añadida", o uno o más de los siguientes aglutinantes se pueden usar en salchichas cocidas que de otra manera cumplen con el párrafo (1) ó (2) de esta sección: leche deshidratada, leche deshidratada desnatada baja en calcio, leche deshidratada desnatada baja en calcio tratada con enzimas (rennet) y lactato de calcio, leche en polvo sin grasa, suero seco o deshidratado, suero bajo en lactosa, suero bajo en minerales, concentrado de proteína de suero, cereal, almidón vegetal, almidón de harina vegetal, harina de soya, concentrado de proteína de soya y proteína de soya aislada, disponiéndose que dichos ingredientes individual o colectivamente no excedan el 3 1/2% del producto final con la excepción de que 2% de proteína de soya aislada se determine ser equivalente a 3 1/2% de uno o más de los otros aglutinantes.

6. Salchichas cocidas no serán rotuladas con términos "todo carne" o "todo especies", o de ninguna manera indicarán que no contienen ingredientes no de carne o que están preparados solamente de carne.

7. Para propósitos de esta sección, carnes de aves de corral significa carne de pollo deshuesado o carne de pavo deshuesado, o ambos, sin la piel o grasa añadida; productos de aves de corral significa pollo o pavo, o carne de pollo o carne de pavo o derivados de aves de corral y derivados de carne (o variedades de carne), significa barriga de cerdo o hocico; corazón, lengua, grasa, labios, basos, gaznates de res, ternera, oveja, cabra, o cerdo; y

tejidos de cerdo grasosos parcialmente desgrasados y tejidos de res grasosos parcialmente desgrasados.

V. Salchichas de queso ("cheesefurters") y productos similares.

1. La salchicha de queso y productos similares son productos en envases muy parecidos a las "frankfurters" excepto que contienen suficiente queso para darle características definidas al producto terminado. Pueden contener cereal, almidón vegetal, harina de almidón vegetal, harina de soya, proteína concentrada de soya, proteína aislada de soya, leche en polvo baja en grasa, suero deshidratado o en polvo, suero bajo en lactosa, suero bajo en minerales, proteína de suero concentrado, leche desnatada deshidratada baja en calcio, tratada con enzimas (rennet), y lactato de calcio, o leche deshidratada. El producto final deberá contener no más del 3.5% de estos aditivos individual o colectivamente sin contar el queso que contienen. Al determinar la cantidad máxima de los ingredientes antes mencionados en este subpárrafo que pueden usarse en un producto individual o colectivamente se considerará que el 2% de proteína aislada de soya es equivalente al 3 1/2% de cualquier otro ingrediente especificado en este subpárrafo. Cuando cualquiera de estos aditivos se añadan a estos productos debe aparecer el nombre de cada ingrediente añadido en forma prominente en un rótulo contíguo al nombre del producto como por ejemplo, "cereal

añadido", "harina de soya añadida", o "cereal y leche seca sin grasa añadida" y otros, según sea el caso. Estos productos podrán contener no más de 4% de una combinación de agua y grasa adicionada y 3% de grasa y deberán cumplir con los demás requistos para embutidos cocidos que establece este Reglamento.

W. "Braunshweiger" y embutidos de hígado o "liver-wurst".

1. "Braunshweiger" es un embutido hecho de hígados congelados de cerdo, res y/o ternera y por lo menos de 30% de hígados de cerdo, res y/o ternera computados a base del peso de los hígados frescos. Puede también contener grasa de cerdo y/o res. Las especies mecánicamente separadas se pueden usar de acuerdo con el Artículo XXI (D). Se pueden usar aglutinantes conforme al Artículo XXI (N). El producto puede tener sabor caracterísitico de ahumado que puede ser impartido por el uso de carnes ahumadas, sabor a humo o ahumándolo. Si se prepara de los componentes de una sola especie, el nombre del producto puede reflejar la especie, p.ej., "Braunshweiger de res". "Braunshweiger" también se podrá rotular como cualquiera de los siguientes: "Braunshweiger - embutido de hígado", "Braunshweiger - liver-wurst", o "Braunshweiger (embutido de hígado)", "Braunshweiger (liverwurst)".

2. "Embutido de hígado" o "Liverwurst" es un embutido cocido preparado de cerdo, res y/o ternera y por lo menos de 30% de hígados de cerdo, res y/o ternera y/o de cabra computados a base del peso de los hígados frescos. Puede

también contener derivados de cerdo y/o res. Especies mecánicamente separadas se pueden usar de acuerdo con el Artículo XXI (D) del Reglamento. Se pueden usar aglutinantes conforme al Artículo XXI (N). Si está preparado de una sola especie, el nombre del producto puede reflejar esa especie, por ejemplo, "Embutido de hígado de cerdo".

X. Carne Fiambre ("Luncheon Meat"). La "carne fiambre" es un producto hecho de carne cocida y curada hecha con carne molida. Especies mecánicamente separadas pueden usarse conforme al Artículo XXI (D) del Reglamento. Para facilitar picar y mezclar la carne o disolver los ingredientes de cura usuales se puede añadir agua o hielo a la mezcla de la carne fiambre en una cantidad que no exceda el 3% del total de los ingredientes.

Y. Rollo de carne molida ("Meat loaf"). El rollo de carne molida se hace con carne molida, dándole forma de rollo y cociéndola. Especies mecánicamente separadas pueden usarse conforme al Artículo XXI (D) del Reglamento. Para facilitar la tarea de picar y mezclar la carne se le puede añadir agua o hielo a la mezcla en una cantidad que no exceda el 3% del total de los ingredientes.

Z. Pasta o frituras de harina de maíz con carne de cerdo picada ("scrapple"). Las pastas o frituras de harina de maíz con carne de cerdo picada ("scrapple") deberán contener no menos de 40% de carne o productos derivados de carne computando dicho por ciento en base al peso de la carne fresca sin hueso. Especies mecánicamente separadas pueden usarse conforme al Artículo XXI (D) del Reglamento. La harina que se usa puede ser de la que se

obtiene de granos y/o de habichuelas de soya.

AA. "Bockwurst".

1. "Bockwurst" es un producto comestible de carne triturada no curada que puede haberse o no haberse cocido. Contiene carne, leche o agua o una combinación de éstos, huevos, vegetales y cualquiera de los ingredientes opcionales listados en el párrafo 2 de esta sección, y se prepara de acuerdo con las disposiciones de los párrafos 1a, 1b, 1c, y 1d de esta sección.

   a. La carne constituirá no menos de 70 por ciento del peso total del producto y consistirá de carne de cerdo o una mezcla de cerdo y ternera, cerdo y res, o cerdo, ternera y res. Será carne fresca o carne fresca congelada. La carne de cerdo puede omitirse cuando la especie de carne usada en el producto se identifica en el nombre del producto (p.ej., "Bockwurst" de ternera, "Bockwurst" de res, o "Bockwurst" de res y ternera). Especies mecánicamente separadas pueden usarse conforme al Artículo XXI (D) del Reglamento.

   b. La "leche" puede ser leche entera fresca, leche en polvo, leche en polvo descremada, leche desnatada deshidratada baja en calcio, leche desnatada deshidratada baja en calcio tratada con enzimas (rennet) y lactato de calcio o cualquier combinación de todos éstos.

   c. Los "huevos" se refiere a huevos enteros frescos, congelados o en polvo.

   d. Los "vegetales" se refiere a cebollas, cebollinos, perejil, y puerro, solo o en

cualquier combinación.

2. "Bockwurst" puede contener uno o más de los siguientes ingredientes opcionales:

   a. Grasa de cerdo.

   b. Apio, fresco o deshidratado.

   c. Especias, sabores.

   d. Sal.

   e. Claras de huevo, frescas, congeladas o deshidratadas.

   f. Sólidos de sirop de maíz, sirop de maíz o sirop de glucosa con un límite máximo de 2 por ciento individual o colectivamente, calculado en base al peso seco. Las cantidades máximas de dichos ingredientes se computarán en base al peso total de los ingredientes.

   g. Extracto de levadura "autolizada", proteína de plantas hidrolizadas, hidrolisato de proteína de leche, y glutamato monosódico.

   h. Azúcares (sucrosa y dextrosa).

   i. Cereal, pan, almidón vegetal, harina de almidón vegetal, harina de soya, proteína concentrada suero deshidratado o en polvo, suero bajo en lactosa, suero bajo en minerales, proteína de suero concentrado, y proteína de soya concentrada, siempre y cuando dichos ingredientes, individual o colectivamente, no excedan 3.5 por ciento del peso total de todos los ingredients, excepto que 2 por ciento de proteína de soya aislada será considerado el equivalente de 3.5 por ciento de cualquiera o más de los otros ingredientes que permite

este subpárrafo. "Bockwurst que contiene cualquiera de los ingredientes permitidos por este subpárrafo serán rotulados conforme al Artículo XVIII (H)(2) del Reglamento.

3. Si el "bockwurst" se cocina total o parcialmente, la composición de la mezcla cruda de la cual se prepara será usada en la determinación de si cumple con los requerimientos de esta sección.

BB. Chile con carne.

1. El "chile con carne" deberá contener no menos de 40% de carne computado a base del peso de la carne fresca. Especies mecánicamente separadas pueden usarse conforme al Artículo XXI (D) del Reglamento. Se le puede añadir hasta un 25% de los ingredientes de carne sacados de la cabeza, las quijadas y el corazón, excluyendo el pericardio, previa declaración al efecto en la etiqueta adherida al producto.

La mezcla puede contener no más de un 8% individual o colectivamente de cereales, almidón vegetal, harina obtenida de vegetales que contienen almidón, harina de soya, concentrado de proteína de soya, proteína aislada de soya, leche en polvo, leche en polvo si grasa, suero en polvo o deshidratado, suero bajo en lactosa, suero bajo en minerales, calcio, y proteína de suero concentrado.

CC. Chile con carne y habichuelas.

1. El chile con carne y habichuelas deberá contener no menos de 25% de carne computado dicho por ciento a base del peso de la carne fresca.

Especies mecánicamente separadas pueden usarse conforme al Artículo XXI (D) del Reglamento. Puede utilizarse carne de la cabeza, las quijadas y el corazón, sin contar la membrana que cubre a éste (pericardio), hasta un 25% del total de ingredientes de carne a utilizarse, indicando éstos como parte de la declaración de ingredientes requerida en el Artículo XVIII del Reglamento.

DD. Picadillo de carne ("Hash"). El picadillo de carne debe contener no menos de 35% de carne computado de acuerdo con el peso de la carne cocida y recortada (trimmed meat) usada. El peso de la carne cocida que se utiliza al hacer este cálculo no deberá exceder 70% del peso de la carne fresca cruda. Especies mecánicamente separadas pueden usarse conconforme al Artículo XXI (D) del Reglamento.

EE. Picadillo de carne cecina ("Corned beef hash").

1. El picadillo de carne cecina es un alimento semisólido en forma compacta preparado con carne de res, papas, sustancias de cura, condimentos y cualquiera de los ingredientes opcionales enumerados en el Párrafo 2 de esta sección, a tenor con las disposiciones de los subpárrafos (a)(b)(c) y (d) de este párrafo y lo dispuesto en el párrafo 3 de esta sección.

   a. Se puede utilizar carne de res fresca, curada, o carne cecina enlatada o una mezcla de dos o más de estos ingredientes siempre que el producto final contenga no menos de 35% de carne de res computado a base del peso de la carne de res cocida que se le ha recortado la grasa. El peso de la carne cocida usada para hacer este

cómputo no deberá exceder 70% del peso de la carne cruda fresca.

b. Papas. Al hablar de "papas", se incluyen las papas frescas, las deshidratadas, las cocidas y deshidratadas, o una mezcla de dos o más de dichos ingredientes.

c. Los agentes de cura que pueden usarse son sal, nitrato de sodio, nitrito de sodio, nitrato de potasio, nitrito de potasio, o una combinación de dos o más de estos ingredientes. Cuando se usa nitrato o nitrito de potasio, nitrato o nitrito de sodio se usará en cantidades que no excederán las cantidades especificadas en el Artículo XIX (F)(3)(d) del Reglamento.

d. Los condimentos que pueden utilizarse, solos o combinados son sal, azúcar (sucrosa o dextrosa), especias y sabor, incluyendo aceites esenciales, oleoresinas y otros extractos de especias.

2. La carne cecina en picadillo ("corned beef hash") puede contener uno o más de los ingredientes opcionales siguientes:

a. Carne de mejilla o la cabeza de res de la cual se haya desprendido todo tejido glandular y conectivo, y carne del corazón de la res excluyendo la membrana que lo cubre, puede usarse individual o colectivamente hasta un 5% del total de los ingredientes de carne usados;

b. Cebollas, incluyendo cebollas frescas, deshidratadas o en polvo;

c. Ajos, incluyendo ajos frescos, deshidratados o en polvo;

d. Agua;

e. Caldo o extracto de res;

f. Glutamato monosódico;

g. Proteína vegetal drolizada;

h. Grasa de res;

i. Especies mecánicamente separadas de carcasas de ganado pueden usarse conforme al Artículo XXI (D) del Reglamento.

3. El producto terminado no podrá contener más de un 15% de grasa ni más del 72% de humedad.

4. Cuando se utiliza uno o más ingredientes de los especificados en el párrafo (2) (a) de esta sección:

a. Se indicará en la etiqueta del producto más o menos lo siguiente: "Este producto contiene 5% de carne de mejilla de res" o "Este producto contiene 5% de carne de cabeza de res" o "Carne del corazón de res constituye 5% del ingrediente de carnes". Cuando se use dos o más ingredientes, las palabras "constituyen 5% del ingrediente de carne" se tienen que indicar sólo una vez.

b. Cuando las palabras "Picadillo de carne" se destacan en la etiqueta tan conspícuamente que identifican el contenido, las declaraciones indicadas en el subpárrafo (4)(a) de esta sección deben inmediatamente y conspicuamente preceder o seguir dicho nombre sin que los separe ningún material escrito, impreso o gráfico.

FF. Guisados o estofados de carne (Meat stews).

1. Estofados o guisados de carne tales como guisado de res ("beef stew") o guisado de cordero

("lamb stew") deberán contener no menos de 25% de carne de la especie indicada en la etiqueta, computado a base del peso de la carne fresca. Especies mecánicamente separadas serán usadas de acuerdo con el Artículo XXI (D) del Reglamento.

GG. Tamales.

1. Los tamales deberán prepararse con no menos de 25% de carne, computado a base del peso de la carne fresca cruda, en relación a todos los ingredientes que se usen en su confección. Cuando los tamales se empaquen en salsa o crema (sauce or gravy) el nombre del producto debe indicar prominentemente que están preparados en salsa o crema, por ejemplo, deben llamarse así: "Tamales en salsa" o "Tamales en crema" y deberán contener no menos de 20% de carne, computado el por ciento a base del peso de la carne fresca cruda en relación al total de ingredientes que contengan los tamales en salsa o tamales en crema. Especies mecánicamente separadas pueden usarse de acuerdo con el Artículo XXI (D) del Reglamento.

HH. "Spaghetti" con albóndigas y salsa; "spaghetti" con carne y salsa y productos similares.

1. Los "Spaghetti con albóndigas en salsa" y "Spaghetti con carne y salsa" y los productos similares deberán contener no menos de 12% de carne computado a base del peso de la carne fresca. Especies mecánicamente separadas pueden usarse de acuerdo con el Artículo XXI (D) del Reglamento. El hecho de que están preparados en salsa debe hacerse constar destacadamente en la etiqueta del producto como parte

del nombre de éste. Las albóndigas pueden prepararse con un máximo de 12% de sustancias farináceas, harina de soya, concentrado proteínico de soya, proteína aislada de soya, leche en polvo desnatada, leche en polvo desnatada baja en calcio y sustancias similares individual o colectivamente.

II. Salsa de "Spaghetti" con carne.

1. La "Salsa de spaghetti con carne" deberá contener no menos del 6% de carne basado en el peso de la carne fresca. Especies mecánicamente separadas pueden usarse de acuerdo con el Artículo XXI (D) del Reglamento.

JJ. Mondongo (tripa) con leche.

1. El "Mondongo con leche" deberá prepararse de manera que el producto final enlatado (excluyendo los jugos naturales) y la leche contengan por lo menos 65% de mondongo. El producto deberá prepararse usando un mínimo de 10% de leche.

KK. Habichuelas con salchichas ("frankfurters") en salsa, "col fermentada" (chucruta) con embutidos "Weiners y jugo" y productos similares deberán contener no menos de 20% de salchichas ("Franks" o "Weiners") computado a base del peso de la salchicha o embutido ahumado y cocido antes de mezclarse con las habichuelas o col fermentada.

LL. Habas con jamón en salsa, habichuelas con jamón en salsa, habichuelas con tocineta en salsa y productos similares.

1. Las habas con jamón en salsa, habichuelas con jamón en salsa, habichuelas con tocineta en salsa, y productos similares, deberán contener no menos de 12% de jamón o tocineta computado

a base del peso del jamón ahumado o la tocineta antes de mezclarse con las habichuelas y la salsa.

MM. "Chow Mein" de vegetales con carne y "Chop Suey" de vegetales con carne.

1. Estos dos productos deberán contener no menos de 12% de carne, estimado a base del peso de la carne fresca cruda antes de unirse a los otros ingredientes. Especies mecánicamente separadas pueden usarse de acuerdo con el Artículo XXI (D) del Reglamento.

NN. Carne de cerdo con salsa a la barbacoa y carne de res con salsa a la barbacoa.

1. Estos productos deberán contener no menos de 50% de carne de las especies indicadas en la etiqueta, computado a base del peso de la carne cocida, a la cual se le ha recortado la grasa. Especies mecánicamente separadas pueden usarse de acuerdo con el Artículo XXI (D) del Reglamento. El peso de la carne cocida que se use para hacer el cómputo indicado no podrá exceder 70% del peso de la carne cruda. Si se usa carne cruda en la confección de los productos, éstos deberán contener por lo menos 72% de carne computado a base del peso de la carne fresca cruda.

OO. Carne de res con salsa y salsa con carne de res.

1. "Carne de res con salsa" y "Salsa con carne de res" no deben prepararse con carne de res que en total para cada lote contenga más de 30% de grasa removible, es decir, grasa que puede removerse mediante un concienzudo y práctico recorte y selección.

PP. Aperitivos de carne, pasteles ("pies"), empanadi-

llas y pastelillos.

1. Los pasteles de carne de res, cordero y cerdo deberán contener carne de la clase que se especifica en la etiqueta, en una cantidad no menor del 25% de todos los ingredientes que componen el pastel o empanada, incluyendo la corteza, computado a base de la carne cruda fresca.

QQ. Bocadillos de carne, entremeses, pizzas, y otras especialidades.

1. La "pizza" con carne es un producto alimenticio de carne con base de pan con salsa de tomate, queso y copete de carne. Deberá contener carne cocida preparada a base de por lo menos 15% de carne cruda. Especies mecánicamente separadas pueden usarse de acuerdo con el Artículo XXI (D) del Reglamento.

2. La "pizza" con embutido es un producto alimenticio de carne con base de pan con salsa de tomate, queso y no menos de 12% de embutidos cocidos o 10% de embutido seco, p.ej., "pepperoni". Especies mecánicamente separadas pueden usarse de acuerdo con el Artículo XXI (D) del Reglamento.

RR. Grasas, aceites y mantecas para freir.

1. Margarina u oleomargarina. La margarina u oleomargarina es el alimento en forma plástica o emulsión líquida que contiene no menos de 80% de grasa, determinado por el método prescrito bajo la sección 12.206 de los "Métodos Indirectos" en los "Métodos oficiales de análisis de la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales (AOAC)", 4ta. edición, 1984. Se produce con uno o más de los ingredientes

designados en el párrafo (1)(a) de esta sección y uno o más de los ingredientes designados en el párrafo (1)(b) de esta sección, a los cuales se le puede añadir uno o más de los ingredientes opcionales designados en el párrafo (2) de esta sección. La margarina u oleomargarina contiene Vitamina A según lo dispone el párrafo (1)(c) de esta sección.

a. Grasas comestibles y aceites o mezclas de éstos, cuyos orígenes son grasa vegetal o grasa animal convertida de ganado, ovejas, cerdos o cabros.

b. Agua; leche; productos de leche que incluyen pero no se limitan a la forma líquida, condensada o seca del suero, suero bajo en lactosa, suero bajo en minerales o concentrado de suero proteínico, componentes de suero que no contienen lactosa, caseina o caseinato; u otra proteína comestible adecuada, incluyendo albúmina, proteínas vegetales o isolato proteínico de soya; o cualquier mezcla de dos o más de los artículos designados en este reglamento en cantidades que no sean mayores a lo razonablemente requerido para lograr el efecto deseado.

(1) Los artículos designados en este subpárrafo serán pasterizados y luego se pueden someter à la acción de iniciadores bactéricos no dañinos. Uno o más de los artículos designados en este subpárrafo está(n) estrechamente mezclado(s) con la grasa comestible o los ingredientes de aceite, o ambas cosas, para formar una

emulsión líquida o sólida.

c. Vitamina A en una cantidad que logre que la margarina u oleomargarina terminada contenga no menos de 15,000 unidades internacionales (UI) de Vitamina A por cada libra ó 33,000 UI por kilogramo.

2. a. La vitamina D en una cantidad que logre que la margarina u oleomargarina terminada contenga no menos de 1,500 UI de vitamina D por libra o 3,300 UI por kilogramo.

b. Sal (cloruro de sodio), o cloruro de potasio para margarina u oleomargarina dietética.

c. Endulzadores de carbohidratos nitritivos.

d. Emulsificadores identificados en el Artículo XIX (F)(3)(d) del Reglamento, dentro de estas cantidades máximas en por ciento del peso del comestible terminado; monoglicérides y diglicérides de acidos grasos esterificados con alguno(s) o todos de los siguientes ácidos: acético, aceтiltartárico, cítrico, láctico, tartárico, y sus sales sódicas y de calcio, 0.5 por ciento; dichos monoglicéridos y diglicéridos en combinación con los derivados de sulfoacetato sódico de los mismos, 0.5 por ciento; poligricerol de ésteros de ácidos grasos, 0.5 por ciento; 1,2-propileno glicol de ésteros de ácidos grasos, 2 por ciento; lecitina, 0.5 por ciento.

e. Los preservativos identificados en el Artículo XIX (F)(3)(d) del Reglamento,

dentro de estas cantidades máximas en un por ciento de peso del comestible terminado: ácido sórbico, ácido benzóico y su sodio, potasio y sales de calcio, individualmente, 0.1 por ciento, o en combinación, 0.2 por ciento, expresado como los ácidos; disodio de calcio EDTA, 0.0075 por ciento; citrato estéaril, 0.15 por ciento; mezcla de citrato isopropilo, 0.02 por ciento.

f. Antioxidantes identificados en el Artículo XIX (F)(3)(d) del Reglamento, dentro de estas cantidades máximas en por ciento por peso de comestible terminado: "gallates" de propilo, octilo y dodecilo, BHT (hidroxitoluene butilato), BHA (hidroxianisole butilato), ascorbil palmitato, ascorbil estearato, todos individual o en combinación, 0.02 por ciento. En lugar de estos antioxidantes, TBHQ (tertiary butylhydroquinone), solo o en combinación solamente con BHT y/o BHA con un máximo de 0.02 por ciento por peso del contenido de la grasa o el aceite.

g. Agentes colorantes identificados en el Artículo XIX (F)(3)(d) del Reglamento, en cantidades suficientes para su propósito. Para propósitos de este subpárrafo, provitamina A (beta caroteno) también se considerará agente colorante.

h. Sustancias de sabor en cantidades sufisuficientes para su propósito.

i. Acidulantes identificados en el Artículo XIX (F)(3)(d) del Reglamento, en canti-

dades suficientes para su propósito: ácido adípico, ácidos cítricos y lácticos y sus sales de potasio y sodio; ácido fosfórico; ácido tartárico L y su sodio y sales de sodio-potasio; y el ácido de hidrocloruro.

j. Alcalizantes identificados en el Artículo XIX (F)(3)(d) del Reglamento, en cantidades suficientes para su propósito: bicarbonato de potasio, carbonato de potasio, bicarbonato de sodio, carbonato de sodio e hidróxido de sodio.

k. Para propósitos de esta sección, el término "leche" sin calificativos significa la leche de vaca. Si alguna leche que no sea de vaca se usa total o parcialmente, la fuente animal será indentificada en conjunto con la palabra "leche" en la declaración de ingredientes.

SS. Manteca mezclada.

1. La manteca preparada con una mezcla de grasas de carne y de aceites vegetales puede ser identificada como "Manteca preparada con grasa de carne y aceites vegetales" o "Manteca preparada con aceites vegetales y grasas de carne", dependiendo del predominio de la grasa o el aceite usado, o el producto puede ser marcado como "Manteca" si se acompaña con una declaración listando los ingredientes en orden descendiente de predominio.

TT. Manteca de cerdo, manteca de grasa abdominal.

1. La manteca de cerdo se produce de los tejidos comestibles limpios y salubres de los cerdos. Los tejidos pueden ser frescos, congelados,

cocidos o preparados por otros procesos aprobados por el Secretario en casos específicos al determinar éste que el uso de dichos procesos no resultarán en la adulteración o mal rotulación de la manteca. Los tejidos serán razonablemente libres de sangre y no incluirán los estómagos, los hígados, los bazos, los riñones, y los sesos o las zurrapas y escorias. La manteca de grasa abdominal se prepara de la grasa de la "hoja fresca" (el abdomen).

2. La manteca, cuando está debidamente rotulada, puede ser endurecida por el uso de estearina de manteca o manteca hidrogenada o ambas y puede contener manteca refinada y manteca desodorizada, pero la rotulación de dicha manteca declarará dichos hechos, según se apliquen.

3. Productos con etiquetas de "Manteca de cerdo" o "Manteca de hoja fresca" tienen que tener las siguientes identidades y características de calidad para asegurar buen color, olor y gusto en el producto terminado:

(1) Color.....Blanca mientras sólida, Máximo de 3.0 unidades rojas en celda de 5 1/4 pulgadas en la escala Lovibond.

(2) Olor y sabor.....Característico y libre de olores y sabores raros.

(3) Acido graso libre...Máximo 0.5 por ciento (como oleico) ó valor ácido, como milígramos KOH por gramo de muestra.

(4) Valor peróxido.....Máximo 5.0 (como miliequivalentes de peróxido por kilogramo de grasa).

(5) Humedad y materia volátil.....Máximo 0.2 por ciento.

(6) Impurezas insolubles.....Por apariencia de líquido, grasa o máximo 0.05 por ciento.

4. Producto que se encuentra, durante una inspección, que no tiene las características lista-

das en el párrafo 3 de esta sección pero se determina que en todo lo demás es saludable y cumple con el párrafo 1 de esta sección puede ser procesado para el propósito de lograr dichas características.

UU. Grasas de animal derretida o mezclas de ellas.

1. "Grasa de animal derretida" o cualquier mezcla de grasa que contenga grasa derretida comestible de animal no debe contener agua añadida, excepto la conocida como "Puff Pastry Shortening" que puede contener no más de 10 por ciento de agua.

VV. Extracto de carne.

1. Extracto de carne (p.ej., extracto de carne de res), tiene que contener no más de 25 por ciento de humedad.

XX. Extracto fluído de carne.

1. El extracto fluído de carne (p.ej., extracto fluído de carne de res) debe contener no más de 50 pro ciento de humedad.

YY. Ensaladas de carne y unturas de carne.

1. Jamón endiablado, lengua endiablada (condimentados y picantes) y productos similares.

a. "Jamón endiablado" es un producto alimenticio de carne curada semiplástica hecha de jamón molido bien fino y conteniendo condimentos. Especies mecánicamente separadas pueden ser usadas conforme al Artículo XXI(D) del Reglamento. El jamón endiablado puede tener grasa de jamón añadida si el total de grasa no excede 35% del producto terminado. El contenido de humedad en el "jamón endiablado" no debe exceder aquella contenida en la car-

ne fresca sin procesar.

b. El contenido de humedad en la "lengua endiablada" y productos similares no debe exceder aquella contenida en la carne fresca sin procesar.

ZZ. Productos alimenticios de carne y productos alimenticios de carnes endiabladas, envasados en frascos, no deben contener cereal, harina vegetal, leche desnatada evaporada, o sustancias similares. La cantidad de agua añadida a los productos alimenticios de carne y a la carne endiablada envasados en frascos debe ser limitada a aquella necesaria para reponer la humedad perdida durante el procesamiento.

AAA. Untura de jamón, untura de lengua y productos similares.

1. La untura de jamón, untura de lengua y productos similares deben contener no menos del 50% de los ingredientes de carne mencionados, computados a base del peso de la carne fresca. Otras carnes y grasas pueden ser usadas para darles la consistencia deseada, si esto no desmerece el carácter de las unturas mencionadas. Especies mecánicamente separadas pueden usarse conforme al Artículo XXI (D) del Reglamento.

BBB. Productos empanados.

1. La cantidad de mezcla y harinas usadas como cubierta para los productos empanados no deben exceder el 30% del peso del producto empanado en su forma final.

CCC. Alimentos de carne de hígado.

1. Los productos de carne caracterizados y marcados como productos de hígado tales como rollo

de hígado, queso de hígado, untura de hígado, "liver mush", y pudín de hígado, deben contener no menos del 30% de hígado de ganado, cerdos, ovejas o cabros, computado a base del peso del hígado fresco.

ARTICULO XXII - RECORDS, REGISTROS E INFORMES

A. Récords requeridos a mantenerse.

1. A toda persona (incluyendo toda firma o corporación) dentro de cualquiera de las clases especificadas en el subpárrafo (1)(a), (b) y (c) de este párrafo, se le requiere por Ley mantener récords que demuestren total y claramente todas las transacciones de su negocio que tengan que ver con este Reglamento:

a. Cualquier persona ocupada comercialmente en el negocio de la matanza de animales (vacas, ovejas, cabros, caballos, mulas o cualquier otro equino) o en preparar, congelar, empacar o marcar cualquier carcasa o partes o productos de carcasa de cualquiera de estos animales, para el uso de comida humana o comida animal;

b. Cualquier persona ocupada en el negocio de compra y venta (como corredor, vendedor al por mayor o en otra forma) o en el de transportación, o en el de almacenar para el comercio o a importar cualesquiera de los animales mencionados;

c. Cualquier persona ocupada en un negocio en o para el comercio como derretidor (fundidor de sebo) o en el negocio de compra, venta, o transportación en forma comercial, o en la importación de cual-

quier vaca, oveja, cerdo, cabra, caballo, mulas y cualquier otro equino o partes de éstos, que esté muerto o muriéndose, incapacitado o enfermo, que haya muerto de otra manera que no sea en el macelo.

2. Los récords requeridos son:

a. Récords, tales como documentos de venta, facturas, documentos o facturas de carga y papeles o documentos de envío y recibo que ofrezcan la siguiente información con relación a cada una de las transacciones en que cualquier ganado o carcasa o parte de éstas, o carnes y productos de carnes ha sido comprada, vendida, enviada, recibida, transportada o manejada en otra forma por dicha persona en relación con cualquier negocio sujeto a dicha Ley:

(1) El nombre o descripción del animal o artículo;

(2) El peso neto del animal o artículo;

(3) El número de los envases exteriores (si alguno);

(4) El nombre y dirección del comprador del animal o artículo vendido por dicha persona, y el nombre y dirección del vendedor del animal o artículo comprado por dicha persona;

(5) El nombre y la dirección del consignatario o el recibidor (si es otro que no sea el comprador);

(6) El método de embarque o envío;

(7) La fecha de envío; y

(8) El nombre y la dirección de la empresa de transporte;

(9) En el caso de una persona que pertenece a la clase especificada en el párrafo 1.a, y que está ocupada, para el comercio, en el negocio de la matanza de cerdos para uso como alimento para humanos o animales, el nombre y la dirección (incluyendo la ciudad y el estado o el municipio, condado y estado) de cada persona de la cual la persona perteneciente a la clase así especificada compró o de alguna forma obtuvo cada cerdo y el número de teléfono, si alguno, de la persona de la cual se compró o de alguna forma se obtuvo el cerdo, y todos los números de serie y otros medios aprobados de identificación que aparecen en todos los cerdos de prueba seleccionados en la inspección ante mortem por los representantes de FSIS para las pruebas de residuos.

b. Los certificados de embarque y los permisos que el Artículo XXV del Reglamento requiere que los embarcadores y transportadores mantengan.

c. Un récord de los números de los sellos que se requiere que los consignatarios de productos no comestibles transportados bajo sellos no oficiales bajo el Artículo XXV (I)(3) o (6) del Reglamento mantengan y un récord de nuevos consignatarios de productos no comestibles desviados bajo el Artículo XXV (I)(6) del Reglamento.

d. Récords de procedimientos de procesamiento para carne de res cocida y "roast beef", según lo requiere el Artículo XIX

(O)(4).

e. Garantías provistas por suplidores de materiales de empaque bajo el Artículo XVIII (Q).

f. Récords de enlatamiento, según lo requiere la Subparte G del Subcapítulo A, 9 CFR Capítulo III.

B. Lugar de manutención de récords:

1. Cualquier persona que esté ocupada en cualquiera de los negocios descritos en el Artículo XXII (A) y a quien se le requiere mantener récords, debe mantener éstos en el lugar donde radica dicho negocio, excepto en el caso en que el negocio se efectúa en diferentes lugares, en cuyo caso se pueden mantener dichos récords en las oficinas centrales del negocio. Cuando estos récords no están en uso, dichos récords se deberán mantener en un sitio seguro en la localidad ya prescrita de acuerdo a las buenas prácticas comerciales.

C. Período de retención de récords.

1. Cada récord que se requiera mantener bajo esta Parte debe ser retenido por un período de 2 años después de diciembre 31 del año en que la transacción a la que los récords se refieren ha ocurrido y por cualquier otro período adicional que el Secretario requiera para propósitos de investigación o litigio bajo la Ley, por medio de una notificación escrita a la persona a quien se le requiere mantener o guardar dichos récords.

2. Récords de enlatado según lo requiere la Subparte G del Subcapítulo A, 9 CFR Capítulo III serán retenidos según lo requiere el Artículo

XX (H)(5); excepto que los récords requeridos por el Artículo XX (C)(2) y (3) serán retenidos según lo requieren esas secciones.

D. Acceso e inspección de los récords, las facilidades e inventario; copias y muestras.

1. Cualquier persona (incluyendo cualquier firma o corporación) dentro de cualquiera de las clases especificadas en el Artículo XXII (A) debe, ante la presentación de credenciales oficiales de cualquier represenante debidamente autorizado por el Secretario, durante horas regulares de trabajo, permitir a dicho representante entrar al lugar del negocio para examinar los récords requeridos por el Artículo XXII (A) y las facilidades e inventarios pertenecientes al negocio de dicha persona sujeta a la Ley, y a copiar cualquier récord, y a obtener muestras razonables del inventario al pagar el valor justo en el mercado de las mismas. Cualesquiera facilidades necesarias (que no sean facilidades de reproducción) para dicho examen y copia de récords y para dicho examen y muestreo del inventario deben ser ofrecidas a dicho representante autorizado por el Secretario.

E. Registros.

1. Excepto como lo dispuesto en el párrafo (3) de esta sección, toda persona que entra en el negocio o en el comercio como un agente de carne, suministrador o manufacturero de comidas de animales, o entra en el negocio comer-

uso para comida humana u otros propósitos; o entra en el negocio como un almacenador público almacenando cualquiera de estos artículos para el comercio o entra en el comercio de compra, venta o transportación comercial, o importación de cualquier ganado muerto, o parte de los esqueletos o cualquier ganado que muere en otra forma que no sea en un matadero, debe registrarse con el Secretario, dando la información tal y como se requiere, incluyendo su nombre y la dirección de cada negocio y todos los renglones de mercadeo bajo los cuales conduce su negocio, sometiéndole al Secretario un formulario que contenga dicha información dentro de un período de 90 días depués de la fecha de efectividad. Toda información sometida debe ser actual y correcta.

2. Cada vez que se haga un cambio en el nombre o en la dirección de cualquier negocio, o en cualquier renglón de mercadeo en que una persona conduce su negocio, éste debe reportar o informar dicho cambio por escrito al Secretario dentro de los 15 días de haber hecho el cambio.

3. Los requisitos de registro prescritos en esta sección no aplican a ninguna persona que conduce su negocio en un establecimiento oficial.

F. Información e informes requeridos de los establecimientos y los operadores oficiales.

1. El operador de cada establecimiento oficial le proveerá a los empleados del Programa información adecuada, con relación a todo lo necesario para que ellos hagan sus informes diarios de la cantidad de productos preparados

o manipulados en los departamentos del establecimiento al que ellos han sido asignados y dichos informes concernientes a saneamiento y a otros aspectos de la operación del establecimiento tal y como pueda ser requerido por el Secretario.

2. El operador de cada establecimiento oficial reportará trimestralmente el número de libras de carne y productos alimenticios de carne producidos en dicho establecimiento. El reporte se hará en un formulario suplido por el Secretario y será sometido a un inspector en el establecimiento. Cada reporte cubrirá un trimestre calendario y será sometido dentro de 15 días después de finalizar cada trimestre.

3. El operador de cada establecimiento oficial debe radicar cualquier otro informe que el Secretario requiera de cuando en cuando.

G. Informes de consignatario de productos alegadamente adulterados o mal rotulados, o enviados bajo violaciones.

1. Cuando el consignatario de cualquier producto que lleva una inspección oficial se niega a aceptarlo alegando que es adulterado o está mal rotulado, el consignatario debe notificar al Oficial a Cargo de la clase, cantidad, fuente y la localización actual del producto y hacer las alegaciones por las cuales entiende que está adulterado o mal rotulado. Será una violación a la Ley para cualquier persona vender, enviar, ofrecer para la venta o transportación, o recibir para transportación en el comercio dicho producto que puede ser usado para consumo humano y que ha sido alegadamente

clasificado como adulterado o mal rotulado; exceptuando la transportación de este producto al establecimiento oficial de donde había sido transportado previamente, de acuerdo con el Artículo XXV (H) del Reglamento.

ARTICULO XXIII - COOPERACION CON ESTADOS Y TERRITORIOS

A. Asistencia a programas de los Estados y los Territorios.

1. Se le autoriza al Secretario bajo el párrafo (1) del Artículo III del Reglamento, cuando éste determine que efectuaría los propósitos de la Ley, cooperar con cualquier estado (incluyendo a Puerto Rico) o cualquier Territorio organizado, en el desarrollo y la administración del programa de inspección de carnes de dicha jurisdicción con miras a asegurar que impone y hace cumplir requerimientos que son por lo menos iguales a los impuestos bajo los Títulos I y IV de la Ley, con respecto a los establecimientos en los cuales se preparan productos para uso como alimento humano solamente para distribución dentro dicha jurisdicción y con respecto a los productos de dichos establecimientos. Dicha cooperación se autoriza si la jurisdicción ha pasado una Ley que impone requisitos mandatarios de inspección, reinspección y saneamiento ante mortem y post mortem por lo menos iguales a los requisitos Federales con respecto a todas o ciertas clases de personas ocupadas en la matanza de ganado o de alguna manera preparando productos solo para la distribución dentro de dicha jurisdicción.

2. El Secretario también está facultado bajo el párrafo (1) del Artículo III del Reglamento para cooperar con cualquier Estado (incluyendo a Puerto Rico) o cualquier Territorio organizado, en el desarrollo y la administración de programas bajo las leyes de dicha jurisdicción que contienen autoridades por lo menos iguales a las del Titulo II de la Ley (con respecto a los récords; registro de clases de operadores especificadas; ganado muerto, moribundo, incapacitado o enfermo; y productos no destinados al consumo humano como alimento) cuando éste determine que dicha cooperación efecturará los propósitos de la Ley.

3. Dicha cooperación puede inclur asistencia de consejería, tecnológica, laboratorio, adiestramiento y asistencia financiera. La contribución Federal no puede exceder 50 por ciento del costo total estimado del programa cooperativo del Estado (o Territorio). Un programa cooperativo bajo esta sección se llama un programa Estatal-Federal.

(34 Stat. 1260, 79 Stat. 903, según enmendada, 81 Stat. 584, 84 Stat. 91, 438; 21 USC 71 et seq., 601 et seq., 33 USC 466-466k)

[35 FR 15604, 3 de oct. 1970]

B. Cooperación de los Estados en programas Federales.

1. Bajo la "Ley Talmadge-Aiken" del 28 de septiembre de 1962 (7 USC 450), se le autoriza al Secretario a utilizar los empleados y las facilidades de cualquier Estado para llevar a cabo funciones Federales bajo la Ley Federal de Inspección de Carnes. Un programa cooperativo para estos propósitos se llama un programa Federal-Estatal.

ARTICULO XXIV - EXPORTACION

A. Manera de pegar sellos y rotular los productos para la exportación.

1. El recipiente exterior (incluyendo envolturas de tela) de cualquier producto inspeccionado y pasado para exportación, excepto abastos para barcos, cantidades pequeñas exclusivamente para el uso personal del consignatario y no para la venta o la distribución, y embalajes por y para las Fuerzas Armadas de los Estados Unidos, será marcado con un sello de exportación oficial, de la forma que se muestra en el Artículo XIII (G) del Reglamento, portando el número del certificado de exportación.

2. Cada carro tanque de manteca o producto comestible similar inspeccionado y pasado y cada puerta y cada carro de ferrocarril u otro medio cerrado de transporte que contiene producto suelto inspeccionado y pasado embalado directamente a un país extranjero, será marcado con un sello de exportación oficial, de la forma que se muestra en el Artículo XIII (G) Reglamento, portando el número del certificado de exportación.

B. Sellos y certificados de exportación; instrucciones relacionadas con su emisión.

1. El oficial a cargo está autorizado a extender certificados oficiales para exportación de productos inspeccionados y aprobados para cualquier país extranjero a solicitud del exportador. Los certificados deben ser expedidos cuando los productos salen del establecimiento oficial, y de no haberse hecho así, pueden ser expedidos posteriormente solamente

después de identificarse y reinspeccionarse el producto.

2. Los certificados oficiales de exportación deben expedirse en números en series y en forma triplicada. Los certificados en forma cuadruplicada se pueden expedir para cualquier exportación a petición del exportador. Cada certificado debe ilustrar los nombres del exportador y el consignatario, el destino, los números de los sellos si alguno, fijados a los productos que se van a exportar, el número y la clase de paquetes, las marcas de embarque, las clases de productos y el peso de los productos de acuerdo al Artículo XVIII (B) del Reglamento.

3. Se expedirá solamente un certificado para cada solicitud, excepto que, cuando hayan suficientes razones, se expedirán más certificados a tenor con el certificado original por el oficial que esté a cargo. Un certificado que se expide en lugar de otro debe mostrar o señalar en el margen de la izquierda la anotación: "Expedido en lugar de ###" y el número del cerfificado que se invalida. El certificado que se invalida cuando se expide otro debe, cuando sea posible, devolvérsele al oficial a cargo y marcarlo de forma que señale, en la parte izquierda, el número del certificado que lo ha suplantado, p.ej., "Invalidado por el Núm.————————".

4. El original del certificado debe ser enviado al embarcador o exportador y puede dárselo al consignatario para propósitos de efectuar la entrada del producto en el país extranjero a

que está destinado.

5. El duplicado del certificado debe ser enviado al embarcador y éste debe enviarlo al agente transportador que transporta la carga, esto es, si no es por la vía marítima; o al oficial mayor del barco en que el embarque de la carga se haga, y de usarse solamente por este transportador y solamente con el propósito de efectuar la transportación de la carga certificada. El oficial mayor o el capitán del barco debe guardar por cuatro días laborables dicho duplicado en la oficina aduanera en el momento en que firma o llena el manifiesto superior o maestro o el manifiesto suplementario. En el período interim el barco será autorizado por Aduana a base de la declaración bajo el membrete del embarcador o el agente que contiene el numero de cajas, el número de libras, el nombre del producto y el número del certificado de exportación que cubre el embarque del producto. No se le dará autorización a un barco que lleve productos de carne a menos que el duplicado del certificado o la declaración prescrita que hace referencia al certificado se le haya presentado a la Aduana.

6. El triplicado del certificado debe ser retenido en los récords del circuito.

7. Bajo ninguna circunstancia, ni el original ni el triplicado de dicho certificado debe ser usado para propósitos prescritos en el párrafo (5) de esta sección en cuanto al duplicado.

8. Si se pidiesen, los certificados oficiales de exportación e inspección de carne deben ser otorgados por los oficiales a cargo de la

exportación de pedidos de productos de establecimientos oficiales, aunque éstos no estén bajo su supervisión directa, a condición de que el pedido esté identificado como "P.R. inspeccionado y pasado" y que no esté adulterado ni mal rotulado.

C. Trasladar productos para la exportación. Cuando los productos son inspeccionados y pasados para la exportación, éstos son transferidos de carros tanques a otros envases en los barcos, dicho traslado debe ser hecho de acuerdo con las disposiciones del Artículo XXX de este Reglamento.

D. Prohibición de despachos aduaneros de embarcaciones y transportaciones sin certificados; excepciones.

1. No se puede dar despacho aduanero a ninguna embarcación que lleve cualquier producto destinado a un país extranjero, y ningún operador que opere una embarcación, ferrocarril, o cualquier otro transportador, puede recibir para transportación a cualquier país extranjero, ningún producto, a menos y hasta que éste sea cubierto por un certificado oficial como ha sido dispuesto en esta Parte, excepto en casos de cantidades que no excedan 50 libras que son para el uso exclusivo del consignatario y no para la venta o distribución, y productos que son elegibles como exentos para exportación bajo la Ley y las regulaciones de este Reglamento y productos no comestibles, no aptos para alimento humano y que es elegible para exportación bajo las disposiciones de tal regulación.

E. No se puede exportar sebo, estearina, aceite óleo, etc. sin inspeccionar, a menos que esté certificado como se ha prescrito anteriormente.

1. Ningún sebo, estearina y aceite oleo o grasa derretida derivada de los esqueletos de ganado, que no haya sido inspeccionado y aprobado, y que no se haya marcado de acuerdo a las regulaciones de este Reglamento, será transportado, a menos que el producto se haya desnaturalizado como se requiere en el Artículo XV (E) o el Artículo XXV del Reglamento o que se identifique y marque como se ha prescrito en el Artículo XXV (I) del Reglamento.

ARTICULO XXV - TRANSPORTACION

A. Prohibición de transacciones comerciales que no tengan certificado de inspección oficial; excepciones.

1. Ninguna persona puede vender, transportar, ofrecer para la venta o transporte, o recibir para transporte, comercialmente, ningún producto que pueda ser usado como alimento humano a menos que el producto y su envase, si alguno, lleve el sello oficial de inspección y la leyenda correspondiente, según lo requieren los Artículos XVII y XVIII del Reglamento, a menos que el producto esté exento de este requisito de inspección bajo el Artículo IV del Reglamento.

2. Ningún transportador:

a. Transportará ni recibirá para transportación comercial (incluyendo transportación en el curso de importación), ni ninguna persona ofrecerá para dicha transportación ninguna carcasa, o partes de ésta, carne o productos de carne, a menos y hasta que un certificado se procese y se

le dé a dicho transportador en una de las formas prescritas en esta parte.

b. Cualquier producto ofrecido para importación puede ser transportado, ofrecido y recibido para transportación sin dicho certificado, si dicho producto se lleva antes de inspeccionar a un lugar de inspección autorizado, según se dispone en el Artículo XXVI (F) del Reglamento, por ferrocarril, carro camión, o por cualquier otro medio de transportación, en paquetes sellados con sellos oficiales del Departamento o de la Aduana, arbitrios o sellos consulares o identificado de cualquier otra forma como se dispone en el Artículo XXVI del Reglamento.

3. Ninguna persona ocupada en el negocio de comprar, vender, congelar, almacenar o transportar, en o para el comercio, carne o productos alimenticios de carne que se pueden usar como alimentos para humanos o en la importación de dichos artículos, transportará, ofrecerá para transportar, o recibirá para transportar en el comercio bajo el Artículo XXVIII (B) del Reglamento cualquier carne o producto comestible de carne capaz de ser usada como alimento humano que no esté envuelta, empacada o de alguna forma protegida para prevenir adulteración por contaminantes transportados por el aire, a menos que el carro de ferrocarril, camión u otro medio de transportación en que el producto está contenido o transportado está completamente encerrado con puertas herméticamente cerradas u otras cubiertas para todas las

aperturas. En todos los casos, el medio de transportación estará razonablemente libre de materia foránea (como polvo, tierra, moho u otros artículos o residuos), y libre de residuos químicos, de modo que el producto colocado adentro no será adulterado. Cualquier compuesto de limpieza, lejía, solución de soda, u otro agente químico usado en la limpieza del medio de transportación tiene que ser removido completamente del medio de transportación antes de usarse el mismo. Dicho medio de transportación en el que se ha cargado el producto, en que se está cargando el producto, o en que el producto está destinado a ser cargado, estará sujeto a inspección por un inspector en cualquier establecimiento oficial. La decisión de si inpeccionar o no un medio de transportación en un caso específico, y el tipo y la extensión de dicha inspección estará a discreción del Programa y será suficiente como para determinar si el producto en dicho medio de transporte está o, cuando se mueva, puede tornarse en adulterado. Circunstancias de transporte que se pueden razonablemente anticipar serán consideradas al hacer dicha determinación. Estas incluyen, pero no se limitan, a las condiciones del tiempo, duración y distancia del viaje, naturaleza de la cubierta del producto, y el efecto del realmacenaje en las paradas en tránsito. Cualquier medio de transportación que se encuentre durante dicha inspección estar en condiciones que el producto que se coloque en él puede adulterarse no será usado hasta que dicha condición que pueda causar

adulteración se haya corregido. Producto que se coloque en cualquier medio de transporte que el inspector encuentre está en una condición en que el producto pudo haberse adulterado será removido del medio de transportación y manejado de acuerdo con el Artículo XIX (B)(4) del Reglamento.

B. Correo y barcos reconocidos como medios de transportación.

1. Para propósitos de este Reglamento, el correo de Estados Unidos puede ser un transportador y las disposiciones de este Reglamento lo relativo a la transportación aplicará hasta donde sea aplicable, para transportación por correo.

2. Para propósitos de este Reglamento, el operador de todo barco se considerará como un transportador, y las disposiciones del reglamento relativo a la transportación aplicará a la transportación por barco de cualquier producto cargado en un camión u otro vehículo, o que sea movido por dicho barco.

C. Productos transportados dentro de los Estados Unidos como parte del movimiento exportador.

1. Cuando cualquier embarque de cualquier producto se ofrece a cualquier transportador para transportar en los Estados Unidos como parte de un movimiento de exportación, el mismo certificado debe ser requerido como si el embarque se destinara a un punto dentro de los Estados Unidos.

D. Productos que no están sellados oficialmente y que son transportados entre uno y otro establecimiento oficial para más procesamiento; certificado.

1. Cualquier producto que ha sido inspeccionado y

pasado puede ser transportado de un establecimiento oficial a otro para más procesamiento sin que cada artículo tenga que llevar el sello o la leyenda oficial de inspección, es decir, si se transporta en un ferrocarril, un camión, u otro medio de transportación que sea sellado por un empleado del Programa con un sello oficial del Departamento, según prescrito en el Artículo XIII (E)(1) del Reglamento A menos que el 25% o más del contenido en cada carro o cualquier otro medio de transportación consista de productos que no estén marcados con la leyenda oficial, la transportación no se permitirá de acuerdo a este párrafo.

2. Cuando artículos se ofrecen para transportar bajo el párrafo (1) de esta sección, el transportador inicial debe requerir, y el embarcador debe hacer y enviar al transportador una copia del certificado en la forma siguiente:

Fecha....., 19—

Nombre del transportador.....

Número del establecimiento delConsignatario.....

Punto de partida.....

Número del establecimiento delConsignador.....

Destino.....

Número del carro e iniciales.....

Número de la licencia de otros medios de transportación.....

Yo certifico que el producto descrito a continuación ha sido inspeccionado y pasado por el Departamento de Salud y que no está marcado "P.R. Inspeccionado y pasado", pero se ha puesto en medios de transportación especifica-

dos anteriormente bajo la supervisión de un empleado del Programa de Salud Ambiental de dicho Departamento, y los medios de transportación han sido sellados por éste con sellos oficiales del Gobierno de Puerto Rico, Núm. _____ y _____.

Clase de producto	Cantidad y peso
_____	_____
_____	_____
_____	_____

_____
Firma del embarcador

_____
Dirección del transportador

3. Cuando se ofrecen barrigas para la transportación bajo este párrafo, el transportador inicial requerirá y el embarcador ejecutará en duplicado y le entregará al transportador una copia en duplicado de un certificado en la forma establecida en el Artículo XXV (D)(2), debidamente modificado. Los certificados ejecutados de esta forma o las copias de los mismos no deben enviarse a ningún oficial u oficina del Departamento, pero el original del certificado será retenido por el transportador y una copia será retenida por el embarcador de acuerdo con el Artículo XXII del Reglamento. Si el embarcador es también el transportador, éste no deberá ejecutar y retener el certificado de acuerto con el Artículo XXII del Reglamento. La firma del embarcador debe ser escrita en su totalidad. Este certificado puede ser estampado o incorporado en cualquier forma que normalmente se use en la transporta-

ción de productos.

E. Transporte de vientres entre establecimientos oficiales bajo el sello oficial certificado.

1. Los vientres de ganado y de ovejas que se han limpiado pero no se les ha removido la membrana mucosa pueden ser transportados de un establecimiento oficial a otro para continuar el procesamiento solamente si tienen el sello oficial del Departamento según se describe en el Artículo XIII (E)(1) del Reglamento.

F. Transporte de productos entre establecimientos oficiales que requieren supervisión especial y que tienen el sello oficial; certificado.

1. Los productos que han sido pasados para cocinar, carne de cerdo que se ha refrigerado para la destrucción de triquina, y la carne de res que se va a refrigerar para matar **cysticercé**, pueden ser embarcados en forma suelta de un establecimiento oficial a otro para continuar el procesamiento de acuerdo a los Artículos XIX y XX del Reglamento; pueden ser enviados en ferrocarriles, camiones y otros medios de transportación sellados con el sello oficial del Departamento, según lo describe el Artículo XXV (M); **disponiéndose** que en el caso de los ferrocarriles, el establecimiento que recibe tiene que tener facilidades para descargar los productos en el establecimiento.

2. Cuando dicho producto restringido se transporta de un establecimiento oficial a otro establecimiento oficial, en el mismo vagón u otro medio de transportación junto a otros productos, dicho producto restringido debe ser empa-

cado individualmente en envases curados. Los recipientes serán sellados firmemente aplicando una cinta adhesiva alrededor de cada recipiente en dos direcciones y estampar la intersección de las cintas con el dispositivo de marcar descrito en el Artículo XIII (B)(1) del Reglamento para usarse sobre arpillera, tela, etc. (marca de goma de 2 1/2 pulgadas). Dicha cinta debe poseer la propiedad adhesiva suficiente como para remover una porción de la superficie del recipiente cuando la cinta se remueve. Alternativamente, una correa no metálica y no elástica que tiene la facultad de mantener una impresión legible del dispositivo marcador (marca de goma de 2 1/2 pulgadas) se puede usar. La impresión del dispositivo marcador se colocará parcialmente sobre la correa y parcialmente sobre el recipiente. Dicho producto restringido será marcado "P.R. pasado para cocinar" o "producto de cerdo --°F. con -- días de refrigeración" o "res pasado para refrigeración", según sea el caso. Adicionalmente, una etiqueta "P.R. retenido" será fijada firmemente a cada recipiente de producto pasado para cocinar y res pasado para la refrigeración. El medio de transportación no se sellará a menos que por lo menos el 25 por ciento de los otros productos en el vehículo esté sin marcar. Para cada consignamiento se ejecutará y se enviará prontamente por el inspector remitente al inspector destinatario un reporte en el formulario titulado "Notificación de Carnes no Marcadas Transportadas en Carros Sellados", modificado debidamente para

demostrar el carácter de los recipientes, y que el contenido está restringido. Una copia en duplicado será retenida en los expedientes del Programa.

3. Cuando los productos se ofrezcan para la transportación bajo esta sección, el transportador oficial debe requerir del embarcador una copia del certificado en forma duplicada en el formulario especificado en el Artículo XXV (D)(2). Los certificados de esta clase no necesariamente tienen que ser enviados a ningún oficial u oficina del Departamento, pero el original del certificado debe ser retenido por el transportador y una copia por el embarcador de acuerdo al Artículo XXII del Reglamento. Si el embarcador es también el transportador, este no deberá ejecutar y retener el certificado de acuerdo al Artículo XXII de este Reglamento.

G. Transportación y otras transacciones relacionadas con ciertos pulmones y lóbulos pulmonares de establecimientos oficiales o en el comercio; disposiciones y restricciones.

1. Los pulmones y lóbulos pulmonares, que no sean los condenados bajo el Artículo XI (P)(2) del Reglamento, preparados en cualquier establecimiento oficial, pueden ser vendidos, transportados, ofrecidos para la venta o transportados, o recibidos para el transporte desde el establecimiento, o en el comercio o de alguna otra forma sin desnaturalizar según está prescrito en el Artículo XV (A) o (C) del Reglamento; **siempre y cuando que:**

a. Los pulmones o los lóbulos pulmonares se

vendan, transporten o se ofrezcan para la venta o el transporte a o reciban para transportar a: un manufacturero de alimentos de animales para usarse en la confección de alimentos para animales, un zoológico, una finca de visones ("mink farm") u otro establecimiento para usarse como alimento para animales sin más procesamiento, o a un almacén en Puerto Rico para almacenaje y transporte subsiguiente a dicho manufacturero o establecimiento en Puerto Rico, o desde un almacén a otro para la cuenta de y transporte subsiguiente a dicho manufacturero o establecimiento o para la exportación, o para propósitos de alimento no humano.

b. Las cajas u otros recipientes usados para transportar los pulmones o lóbulos pulmonares no desnaturalizados se cierran con cinta de filamento de nilón, correas metálicas o no metálicas, alambre, u otro material similar que efectue con seguridad el cierre de dichos recipientes y los recipientes están permanentemente identificados en letras de por lo menos 2 pulgadas (5 cm) de alto con la declaración "(Especies) Pulmones -- No Destinados para Consumo Humano". En lugar de cerrar los recipientes inmediatos con seguridad con cualquiera de los materiales descritos anteriormente, se puede usar una banda naranja brillante de 1 pulgada (2.5 cm) fijada a lo ancho y lo largo del contorno del recipiente.

c. El nombre y la dirección del lugar del negocio del empacador o el distribuidor deberá mostrarse en el recipiente inmediato del producto. Adicionalmente, el país de origen deberá mostrarse en el recipiente inmediato de pulmones y lóbulos pulmonares importados.

2. Los pulmones o lóbulos pulmonares que no sean los que han sido condenados bajo una ley Estatal o una regulación por lo menos igual al Artículo XI (P)(2) del Reglamento, que se han preparado en cualquier establecimiento inspeccionado por el Estado pueden ser vendidos, transportados, ofrecidos para la venta o para el transporte o recibidos para la transportación desde dicho establecimiento al comercio sin desnaturalizar como está prescrito bajo la Sección 201 del Acta, **siempre y cuando** que la Ley Estatal o las regulaciones permitan dicha disposición y siempre y cuando se cumpla con las disposiciones del Párrafo 1 de esta sección.

3. Los establecimientos extranjeros serán elegibles para exportar pulmones o lóbulos pulmonares que no sean los condenados por las razones explicadas anteriormente en el Artículo XI (P)(2) del Reglamento desde dicho país a Puerto Rico bajo esta sección, solamente si dichos establecimientos están certificados y aprobados para la exportación de productos a Puerto Rico bajo el Artículo XXVI del Reglamento, y los productos cumplen con las regulaciones aplicables para prevenir la introducción

de enfermedades a Puerto Rico, en adición a los requerimientos del párrafo 1 de esta sección.

4. Todos los pulmones o lóbulos pulmonares destinados para alimento animal, estarán sujetos a la Ley de Alimentos, Drogas y Cosméticos Federal.

H. Manejo de productos que puedan haberse adulterado o mal marcado; autorización y otros requerimientos.

1. Cuando se alega que cualquier producto inspeccionado y aprobado, que haya sido marcado con una leyenda de inspección, ha sido adulterado o mal marcado después de transportarse desde un establecimiento oficial, dicho producto puede ser transportado al comercio a un establecimiento oficial después que se obtenga permiso verbal del supervisor del área en la cual dicho establecimiento oficial está localizado. La transportación del producto puede ser al establecimiento oficial desde cual fue transportado o a otro establecimiento oficial designado por la persona que desea manejar el producto. La transportación deberá autorizarse solamente con el propósito de determinar oficialmente si el producto ha sido adulterado o mal marcado y tomar la disposición apropiada. El supervisor de área deberá preparar un récord de la autorización y cualquier otra información que identifique efectivamente el cargamento y deberá proveer una copia del récord al inspector del establecimiento que recibirá el producto. El consignador será provisto de una copia del récord de autorización si lo solicita.

2. Al recibir el cargamento en el establecimiento oficial, se realizará una inspección cuidadosa del producto por un inspector del Programa, y si se determina que el artículo no está adulterado, el mismo podrá ser recibido en el establecimiento; pero si se determina que el artículo está adulterado, inmediatamente será estampado "P.R. inspeccionado y condenado" y se dispondrá de acuerdo con el Artículo XV del Reglamento, y si se determina que está mal marcado, será manejado de acuerdo al Artículo XIX (B)(4) del Reglamento, **siempre y cuando** que si el producto se determina haber sido afectado por una de las condiciones corregibles especificadas en el Artículo XIX (B)(4) del Reglamento, con respecto al que se permite el manejo subsiguiente, se puede transportar del establecimiento oficial a otro establecimiento oficial para el manejo subsiguiente como sea necesario para asegurar que el producto no sea adulterado o mal marcado cuando sea finalmente aprobado. La transportación de dicho producto desde un establecimiento oficial será realizada en cada caso específico de manera prescrita por el Secretario.

I. Artículos no comestibles: Desnaturalización y otros medios de identificación; excepciones.

1. Excepto por lo que se dispone en el Artículo XXV, ninguna carcasa, parte de carcasa, grasa derretida, sebo u otras grasas derivadas de carcasas de ganado, u otros productos de carne, que no hayan sido inspeccionados y aprobados en un establecimiento oficial bajo

las disposiciones de este Reglamento y que no haya sido excusado de dicha inspección, y ninguna carcasa, parte de carcasa, grasa u otro producto de carne que haya sido adulterado o rotulado con indicaciones falsas, deberá ser ofrecido para transportación al comercio por ninguna persona a menos que haya sido tratado de acuerdo con los párrafos 2, 3, 4 ó 5 de esta sección o haya sido desnaturalizado o de alguna forma identificado como se describe en los Artículos XXV y XV (A), (C), (I), (J) y (K) del Reglamento.

2. La grasa animal derretida no comestible de establecimientos oficiales u otros establecimientos en Puerto Rico que asemejen las características físicas de un producto de carne apto para consumo humano podrá ser transportada en el comercio sin desnaturalizarla si las siguientes condiciones se cumplen:

   a. Dicha grasa derretida no comestible no será comprada, vendida, transportada u ofrecida a la venta u ofrecida para el transporte en el comercio, o para importarse, excepto por compañías de procesamiento, comerciantes, corredores u otros establecimientos que obtengan un permiso enumerado para tales actividades del Director Regional.

   b. Tal grasa animal derretida no comestible podrá ser así distribuída solamente si se consigna a un fabricante doméstico de artículos técnicos que no sean alimentos humanos o a un terminal de exportación para su exportación o almacenamiento para

exportación como un artículo no comestible, y dado, que en el caso de tal grasa consignada a un fabricante doméstico, el producto sea usado exclusivamente por el consignatario para propósitos de fabricación de alimentos no humanos y no podrá ser revendido o embarcado sin antes recibir la aprobación del Director Regional: y dado, además, que tal grasa destinada a la exportación y almacenada en un punto terminal antes de la exportación, será sujeta a revisión por empleados del Programa para asegurar de que sea exportada como no comestible.

c. Cuando transportada en el comercio, o importada, tal manteca no comestible deberá ser marcada con las palabras "grasa animal técnica no para consumo humano" a los extremos del recipiente de embarque en letras no menores de 2 pulgadas de alto en el caso de recipientes de embarque como drones, tercerolas, barriles, mitades de barriles y no menos de 4 pulgadas de alto en casos de carros tanques y camiones. Todos los recipientes de embarque deberán tener ambos extremos pintados con una pintura duradera si es necesario para proveer un fondo que contraste con las marcas requeridas..

d. Tal grasa derretida no comestible deberá ser transportada solamente en recipientes de embarque sellados llevando un sello no oficial puesto por el consignador el cual deberá incluir el número de indentifica-

ción asignado por el mencionado Director para el portador del permiso. El número deberá aparecer en el conocimiento de embarque u otro documento de transportación del embarque. Los consignatarios en Puerto Rico deberán retener los sellos en sus récords según prescrito en el Artículo XXII del Reglamento.

e. Cualquier desviación o esfuerzo para desviarse de las disposiciones de este párrafo 2 respecto a la grasa derretida no comestible u otra violación de las disposiciones de esta sección puede resultar en la revocación del permiso de embarque de grasa animal técnica a discreción del Secretario.

3. Grasa animal derretida no comestible derivada de materiales condenados u otros materiales no comestibles en establecimientos oficiales u otros establecimientos en Puerto Rico podrá ser transportada en el comercio si se mezcla con asaduras de un grado bajo u otros materiales que permitan que la grasa sea distinguida fácilmente de un artículo para alimento humano y si el envase externo está marcado con las palabras "No comestible".

4. Excepto lo dispuesto en los subpárrafos (4)(b) (c) y (d) de esta sección, o el Artículo XV (J) y (K) del Reglamento:

a. Ningún alimento para animales preparado completa o parcialmente de materiales derivados de carcasas de ganado en un establecimiento oficial u otro establecimiento deberá ser comprado, vendido,

ofrecido para la venta o transporte o recibido para transportarse en el comercio o importarla **a menos que:**

(1) Sea debidamente identificado como alimento para animales;

(2) No esté representado como alimento humano;

(3) Haya sido desnaturalizado según prescrito en el Artículo XXV para que se distinga fácilmente de un árticulo de alimento para humanos.

b. No obstante las disposiciones del Subpárrafo 4(a) de éste párrafo, un alimento para animales que consiste de menos de un 5 por ciento de partes o productos de carcasas de ganado y que no se identifica con etiqueta o con representación o de alguna forma como alimento para humanos o como producto de la industria de la carne, no necesita ser desnaturalizado de acuerdo con el Artículo XXV.

c. No obstante las disposiciones del Subpárrafo 4(a) de éste párrafo, un alimento para animales empacado con sello hermético bajo el proceso de retorta en envases al detal convencional, y paquetes de tamaño al detal de alimento para animales semihúmedo no necesitan ser desnaturalizados de acuerdo con el Artículo XXV si el nombre del artículo claramente establece que el uso del artículo es de alimento para animales y aparece en la etiqueta conspicuamente.

(1) Excepto como se dispone en el Subpárrafo (2) del Párrafo (4)(c), el nombre del artículo, como por ejemplo "Comida para perros y gatos" o "Alimento para animales" debe aparecer en la etiqueta en forma clara. Para ser consideradas claras, las letras en el nombre de los artículos deberán ser por lo menos tres veces más altas, anchas y gruesas que las letras en las palabras que indican el uso de los ingredientes en los productos de los materiales derivados de carcasas de ganado.

(2) No obstante las disposiciones del párrafo (1) de este párrafo (4)(c), el nombre del artículo puede ser declarado en la etiqueta para demostrar que es o contiene material de ganado y que el artículo es para animales, por ejemplo, "Carne de caballo para mascotas" o "Guisado de res para perros", **siempre y cuando** que el nombre completo del artículo esté declarado dondequiera que aparezca en la etiqueta como una unidad individual y contigua, sea declarado en una línea o más de una línea, y las letras indicando que el uso para el cual está destinado el artículo es comida de animales sean por lo menos tan altas, anchas y gruesas como las letras indicando la presencia de material derivado de cualquier carcasa de ganado. Sin embargo, cuando la etiqueta tiene en su panel de despliegue principal

una ilustración que demuestra en forma y tamaño claramente reconocible uno o más animales de la especie para la cual el nombre del artículo indica está destinado, las letras usadas para declarar el uso para el cual está destinado serán por lo menos la mitad del alto, ancho y grueso de las letras usadas en el nombre del artículo u otras letras indicando la presencia de material derivado de cualquier carcasa de ganado, pero no serán menos que 1/8 de pulgada de alto. Las letras usadas para declarar el uso para el cual está destinado el artículo pueden ser separadas del nombre del artículo por la ilustración.

(3) Las letras usadas para indicar el uso para el cual está destinado el artículo tienen que hacer contraste tan marcado con su trasfondo como el contraste con su trasfondo de las letras que indican la presencia en el artículo de material de carcasas.

(4) Los requisitos de esta parte no aplican a alimentos para animales que no consisten de partes o productos de carcasas de ganado, o de alimentos de reses o aves que no consisten de tales artículos que no sean productos accesorios de la res procesada, como resíduos de las grasas, comidas de carne y hueso, comida de sangre y alimentos de grasa animal, o alimentos para animales procesados en seco.

5. Con excepción a las grasas animales y los pulmones o lóbulos pulmonares convertidos no comestibles, los productos no comestibles (incluyendo los productos condenados solo si se han condenado por causas especificadas en el Artículo XV (K) del Reglamento) que han sido preparados en cualquier establecimiento oficial o en cualquier establecimiento inspeccionado que no esté listado en el Artículo XXVIII (B) del Reglamento, y que tienen las características físicas de productos aptos para el consumo humano, pueden ser transportados desde un establecimiento oficial o en el comercio sin desnaturalizarlos, según lo requiere este Reglamento, si se cumple con los siguientes requisitos:

   a. El consignador tiene que haber obtenido un permiso numerado para dicha actividad del Director Regional apropiado, según se identifica en el Artículo III del Reglamento. Dicho permiso puede ser obtenido a través de solicitudes por escrito al Director Regional apropiado y su determinación de que la transportación propuesta se autorizaría bajo este Párrafo 5. La solicitud declarará el nombre y la dirección del solicitante, una descripción del tipo de operaciones comerciales y el propósito de la solicitud.

   b. Dichos productos no comestibles pueden ser transportados bajo este Párrafo 5 solo si se han consignado a un manufacturero en Puerto Rico de artículos que no sean para alimento humano y si el

producto es para uso solamente por el consignatario para la fabricación de artículos que no son para consumo humano. Dichos productos no se pueden transportar a través del comercio a cualquier consignatario que no sea el consignatario al cual originalmente se le enviaron los productos a menos que haya notificación previa de la diversión al Director Regional y un récord identificando el nuevo consignatario está en poder del consignador según lo requiere el Artículo XXII (A) del Reglamento.

c. Cuando se transporta desde un establecimiento oficial o a través del comercio bajo este Párrafo 5, el recipiente exterior de dichos productos no comestibles será marcado conspicuamente con las palabras "No comestible -- No Destinado para Alimento Humano" en letras no menos de 2 pulgadas de alto, en el caso de recipientes tales como cajas, drones, tercerolas, barriles, mitades de barriles, y no menos de 4 pulgadas de alto en el caso de carros tanques y camiones usados para transportar productos que no están en los otros recipientes.

d. Dichos productos no comestibles serán transportados desde un establecimiento oficial o a través del comercio bajo este párrafo solamente en vagones de ferrocarril, camiones o recipientes portando sellos no oficiales aplicados por el consignador, que incluirán el número

de identificación asignado al tenedor del permiso y un número individual de sello en serie asignado por el consignador; y el producto así transportado irá acompañado por una factura o conocimiento que especifica el número de identificación del tenedor del permiso. El consignatario en Puerto Rico tiene que retener un récord de la identificación y los números de serie que se muestran en los sellos en sus expedientes según lo prescribe el Artículo XXII del Reglamento.

e. Cualquier desviación o esfuerzo para desviar, sin desnaturalizar, productos no comestibles contrario a las disposiciones de este párrafo 5 u otra violación de las disposiciones de esta sección puede resultar en la revocación del permiso para consignar productos no comestibles bajo este párrafo a discreción del Secretario.

J. Procesos de desnaturalización.

1. Las carcasas, partes de las mismas, la carne y los productos de carne (aparte de la grasa animal derretida) que hayan sido tratados de acuerdo con las disposiciones de este párrafo deberán ser considerados desnaturalizados para propósitos de las regulaciones en esta parte, excepto lo que de otra forma se disponga en el Artículo XV de este Reglamento para artículos condenados en establecimientos oficiales.

a. Se ordena el uso de los siguientes agentes para desnaturalizar las carcasas, partes de las mismas, la carne o los productos de carne que estén afectados por

alguna condición que resultará en su condenación y disposición bajo el Artículo XV de este Reglamento si estuvieran en un establecimiento oficial: ácido carbólico crudo, desinfectante cresílico, una fórmula que consiste de una parte de FD&C verde colorante número. 3, 40 partes de agua, 40 partes de detergente líquido y 40 partes de aceite de citronella y otra sustancia apropiada aprobada por el Secretario en casos específicos.[13]

b. Con excepción a lo dispuesto en los párrafos (c), (d) y (e) de este párrafo, se ordena el uso de los siguientes agentes para alterar las carcasas, partes de las mismas, la carne y los productos de carne para los cuales esta parte requiere desnaturalización: FD&C verde colorante número 3; FD&C azul colorante número 1; FD&C azul colorante número 2; carbon finamente molido; u otra sustancia apropiada aprobada por el Secretario en casos específicos.[14]

c. Las tripas podrán ser desnaturalizadas sumergiéndolas en una solución con 6 por ciento de ácido tánico por un minuto, seguido de una inmersión en un baño de agua y luego metiéndolas por un minuto en una solución con un 0.022 por ciento de FD&C amarillo colorante número 5.

---

[13]Información sobre aprobación de cualquier sustancia de desnaturalización apropiada puede obtenerse de: Technical Services, Meat and Poultry Inspection, Food Safety and Inspection Service, U.S.D.A., Washington, DC 20250.

[14]Ibid.

d. La carne podrá ser desnaturalizada sumergiéndola en una solución ácida tánica al 0.0625 por ciento seguido de una inmersión en un baño de agua y luego sumergiéndola en una solución de ácido férrico al 0.0625 por ciento.

e. Cuando la carne, los desperdicios de la carne o los productos comestibles de la carne se hallan en forma molida, 4 por ciento del hueso duro densamente molido no deberá molerse en pedazos menores que la apertura especificada para la malla número 5 según las normas dictadas por el U.S. Bureau of Standards o 6 por ciento por peso de hueso duro molido gruesamente que deberá ser en pedazos no menores que la apertura especificada para la malla número 8 en las mencionadas normas uniformemente incorporados con el producto pueden ser usados en vez de los agentes prescritos en el subpárrafo (b) de este párrafo.

f. Antes de añadir los agentes desnaturalizantes a los artículos en pedazos mayores de 4 pulgadas en diámetro, los pedazos deberán ser partidos y seccionados. (Si los artículos se encuentran en pedazos menores de 4 pulgadas en diámetro, no es necesario partirlos o seccionarlos.) La aplicación de cualquiera de los agentes enumerados en el subpárrafo (a) o (b) de este párrafo a la superficie exterior de hongos o pedazos de carne sin hueso, desperdicios de carne o productos de

carne comestibles no será adecuada. El agente desnaturalizante deberá ser estrechamente ligado con todos los materiales a ser desnaturalizados y deberá ser usado en aquella cantidad y forma en que no sea fácil de remover mediante el lavado o el remojo. Una cantidad suficiente del agente apropiado deberá ser usado para darle al material un color, olor o sabor distintivo de tal forma que dicho material no pueda confundirse con un artículo para alimento humano.

g. Las carcasas (que no sean vísceras), partes de las mismas, cortes de carne y pedazos de carne que no se han molido y se han oscurecido con carbón de leña u otros tintes negros serán considerados desnaturalizados conforme a esta sección solamente si contienen por lo menos ese grado de oscuridad que se depicta en la diagrama 1 de la Guía para Desnaturalizar la Carne (Formulario MP 91).

2. La grasa animal derretida no comestible deberá desnaturalizarse mezclándola bien con aceite desnaturalizador, aceite combustible número 2, "brucine" disuelto en una mezcla de alcohol y aceite de pino o aceite de romero, carbón finamente pulverizado, o cualquier agente desnaturalizador aprobado para dicho propósito por el Secretario en casos específicos. El carbón deberá ser usado en una cantidad no menor de 100 partes por millón y deberá ser de tal carácter que permanezca suspendido indefinidamente en la grasa líquida. Se deben usar

suficientes de los agentes identificadores escogidos para darle a la grasa derretida un color, olor o sabor distintivo que no puede ser confundido con un artículo para alimento humano.

K. Certificados, retención por el porteador.

1. Todos los certificados originales entregados al porteador de acuerdo con esta parte deberán ser archivados separadamente y aparte de todos sus otros papeles y récords o identificados de tal forma que sea fácilmente cotejable por los empleados del Departamento. Cada certificado que se requiera mantener bajo esta parte deberá ser retenido por un período de 2 años a partir del 31 de diciembre del año en que ocurra la transacción.

L. Evidencia de certificación apropiada requerida en hojas de rutas; documentos de transferencia etc., para embarques; comunicaciones con el porteador; formularios de declaración.

1. Todas las hojas de ruta, documentos de transferencia, "running slips", tarjetas de conductor u otros papeles acompañando un embarque en el curso de la importación o en el comercio, de cualquier producto, deberán tener incorporados dentro de sí, estampados fuera o adjuntos, una declaración firmada que sirva de evidencia al porteador intermedio que el certificado apropiado del embarcador, según lo requiere el Artículo XXV (D)(E) y (F), está archivado con el porteador inicial; y ningún porteador intermedio deberá recibir para la transportación o transportar en el curso de la importación o en el comercio nin-

gún producto a menos que la hoja de ruta, documento de transferencia, "running slip", tarjeta de conductor u otros papeles acompañando al mismo incluyan la mencionada declaración firmada de la siguiente forma:

_____
(Nombre de la compañía de transporte)
P.R. Inspeccionada y aprobada según evidenciado por el certificado del embarcador archivado con el porteador inicial.
(Firmado)_____Agente.

2. Las firmas de los agentes para declaraciones requeridas bajo esta sección deberán ser escritas completamente.

M. Sellos oficiales; formas, uso y roturas.

1. Los sellos oficiales requeridos por esta parte deberán ser aquellos prescritos en el Artículo XIII (E) del Reglamento.

2. Con excepción a lo dispuesto en el Artículo XXV (O), los sellos oficiales pegados bajo esta parte deberán ser pegados o rotos únicamente por empleados del Programa, y ninguna persona que no sea empleado del Programa podrá pegar, despegar, romper, cambiar o lidiar con los mencionados sellos de forma alguna. La comisión de actos contrarios a estos reglamentos se considerará una ofensa criminal.

N. Prohibición de carga y descarga de productos sellados en ruta en vagones, camiones, etc.; excepción.

1. Se prohibe la descarga de un producto de un vagón, camión u otro medio de transporte oficialmente sellado que contiene cualquier producto sin rotular o cargar un producto o cual-

quier otro bien en forma de carga mientras está en tránsito de un establecimiento oficial a otro establecimiento oficial; sin embargo, producto transportado bajo el Artículo XXV (D). de un establecimiento oficial a otro para procesamiento adicional, podrá ser descargado y almacenado en tránsito en cualquier almacén aprobado que esté operándose bajo el servicio de identificación dispuesto bajo los reglamentos en el Artículo XXX del Reglamento si es que tiene las facilidades para los trenes o un muelle para descargar el producto directamente en el almacén; siempre y cuando el producto sea almacenado en cuartos de tamaño y tipo que no resulte en la adulteración o falsa rotulación del producto; disponiéndose además, que el producto sea transportado a y del almacén bajo sello oficial según lo dispuesto en el Artículo XXV (D) y se almacene en dicho cuarto en dicho almacén.

O. Desviación de cargamentos, ruptura de sellos, y recargamento por el porteador en emergencias; reporte al Director Regional.

1. Los cargamentos de productos inspeccionados y aprobados que lleven la inscripción podrán ser desviados de su destinación original sin una reinspección de los artículos, siempre y cuando las hojas de ruta, documentos de transferencia, conduces u otros papeles que acompañan al cargamento estén marcados, sellados o tengan adjuntos una declaración firmada de acuerdo con el Artículo XXV (L).

2. En caso de destrucción o alguna emergencia similar extraordinaria, los sellos del

Departamento en vagones, u otros medios de carga que contengan cualquier producto inspeccionado y aprobado podrán ser rotos por el porteador, y si es necesario, los artículos podrán ser recargados en otro medio de carga, o el cargamento podrá ser desviado de su destinación original sin otro certificado del consignador; pero en todos estos casos el portador deberá reportar inmediatamente los hechos por teléfono al Director Regional en el área donde ocurre la emergencia. Dicho informe deberá incluir la siguiente información:

a. Naturaleza de la emergencia;

b. Lugar donde se rompieron los sellos;

c. Punto de origen y destinación originales;

d. Número e inicial del carro o camión original;

e. Número e inicial del carro o camión en el cual los artículos se han recargado;

f. Nueva destinación del embarque;

g. Clase y cantidad de artículos.

P. Disposiciones inaplicables a especímenes para exámenes de laboratorio, etc., o a artículos naturalmente no comestibles.

1. Las disposiciones de esta Parte no aplican:

a. A especímenes enviados a o por el Departamento de Salud o divisiones del mismo, o en otro lugar para exámenes de laboratorio con propósitos de exhibición u otro uso oficial;

b. A material puesto en circulación para propósitos educacionales, de investigación y otros propósitos no alimenticios, según dispuesto en el Artículo XV (I)

del Reglamento;

c. A glándulas y órganos usados en la preparación de productos farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos y no usados para consumo humano, según descrito en el Artículo XIX (A)(7) del Reglamento;

d. A materiales o especímenes de productos para exámenes de laboratorio, investigaciones u otros propósitos de alimentos no para consumo humano, cuando así sea autorizado por el Secretario y bajo condiciones dispuestas por éste en casos específicos;

e. A artículos que son naturalmente no comestibles por los humanos como pesuñas, cuernos y cuero en su estado natural.

Q. Transportación y otras transacciones respecto de ganado muerto, moribundo, incapacitado o enfermo y partes de carcasas de ganado muerto de otra manera que en la matanza.

1. Ninguna persona dedicada al negocio de vender, comprar o transportar en el comercio o a importar animales muertos, moribundos, incapacitados o enfermos o partes de las carcasas de cualesquiera animales que han muerto por razones otras que la matanza, deberá:

a. Comprar, vender, transportar u ofrecer para la venta o transportación en el comercio, o importar cualquier res muerta si su cuero o pellejo ha sido removido;

b. Vender, transportar, ofrecer para la venta, o recibir para la transportación en el comercio ninguna res muerta, moribunda, incapacitada o enferma o partes de

carcasas de animales que hayan muerto por razones otras que matanza, a menos que tales reses y partes de carcasas sean consignadas y entregadas sin demora inevitable a establecimientos, manufactureros de alimentos para animales, derretidores o estaciones de recolección que sean registradas según los requerimientos del Artículo XXII del Reglamento, o a establecimientos oficiales que operan bajo un sistema de inspección Federal, o a establecimientos que operan bajo un sistema de inspección Estatal aprobado por el Secretario como uno que impone requisitos que sean por lo menos iguales a los requisitos federales para propósitos del Artículo III del Reglamento.[8]

c. Comprar en comercio o importar ningún ganado muerto, moribundo, incapacitado o enfermo o partes de carcasas de ningún ganado que haya muerto por razones otras que la matanza, a menos que sea un fabricante de alimento para animales o grasa derretida y está registrada según lo requerido por el Artículo XXII del Reglamento o que sea el operador de un establecimiento inspeccionado según lo requiere el Párrafo (b) de esta sección y tal ganado o partes de carcasas de ganado

---

[8]Una lista de tales registrantes, Estados y enmiendas al mismo, serán publicadas en el Registro Federal e información referente al estatus de registro de fabricantes partiiculares de alimento animal, derretidores o estaciones de recolección, o el estatus de Estados o territorios en particular podrá también obtenerse del Director, Consumer Protection Program Services Staff, Consumer and Marketing Service, U.S.D.A., Washington, D.C. 20250.

deberán ser entregados a establecimientos elegibles para recibirlas bajo el Párrafo (b) de esta sección.

d. Descargar en ruta en cualquier establecimiento elegible para recibirlos bajo el párrafo (b) de esta sección, cualquier ganado muerto, moribundo, incapacitado o enfermo o parte de las carcasas de ganado muerto por razones otras que la matanza, que son transportados en el comercio o importados por dicha persona, disponiéndose que cualquiera de dicho ganado muerto, moribundo, incapacitado o enfermo, o parte de las carcasas puedan ser descargadas de un medio de carga en ruta cuando sea necesario en caso de daños al mismo o en alguna emergencia extraordinaria, y podrá ser recargada en otro medio de transporte; pero en todos estos casos, el porteador deberá inmediatamente reportar los hechos por teléfono al Secretario.

e. Cargar en cualquier medio de transporte que contiene cualquier ganado muerto, moribundo, incapacitado o enfermo o partes de las carcasas de ganado muerto por razones otras que la matanza, mientras en el curso de importación u otra transportación en el comercio cualquier ganado o partes de carcasas que no caigan dentro de la descripción anterior o cualesquiera otros productos o bienes.

R. Los medios de transporte en que se debe transportar el ganado muerto, moribundo, incapacitado o enfermo y productos de los mismos.

1. Todos los vehículos y otros medios de carga usados por personas sujetas al Artículo XXV (Q) del Reglamento para la transportación en el comercio o la importación de cualquier ganado muerto, moribundo, incapacitado o enfermo o partes de las carcasas de ganado muerto por razones otras que la matanza, no tendrán goteras y serán construídos y equipados de tal forma que permitan la limpieza y el saneamiento concienzudo. Los medios de carga así usados para llevar dicho ganado o partes del mismo, se deben limpiar y desinfectar antes de usarse en el transporte de cualquier producto que se intente usar para consumo humano. El proceso de limpieza deberá incluir la remoción completa del medio de transporte cualquier fluído, partes o productos de dicho ganado muerto, moribundo, inacapacitado o enfermo y la aplicación debida de un desinfectante a las superficies interiores del espacio de carga. Las sustancias permitidas para tales usos son:

   a. "Fenol" líquido (una concentración U.S.P. de 87 por ciento fenol) en la proporción de por lo menos 6 onzas fluidas por galón de agua.

   b. Desinfectante cresílico en la proporción de por lo menos 4 onzas fluidas por galón de agua; y todos aquellos otros desinfectantes según aprobados por el Secretario en casos específicos. El uso del desinfectante cresílico se permite sujeto a las condiciones estipuladas.

ARTICULO XXVI - PRODUCTOS IMPORTADOS

A. Definiciones; aplicación de disposiciones.

1. Cuando se usan en esta parte, los términos que siguen se interpretarán como que significan:

a. **Importado.** Traer dentro de los límites territoriales de los Estados Unidos por tierra, aire o agua.

b. Para productos de países elegibles aparte de Canadá:

(1) **Oferta para la entrada.** El punto en que el importador presenta el producto importado al Programa para reinspección.

(2) **Entrada.** El punto en que el producto importado ofrecido para la entrada recibe reinspección y se marca con la marca oficial de inspección de acuerdo con el Artículo XXVI (Z) del Reglamento.

c. Para productos del Canadá:

(1) **Oferta para la entrada** de establecimientos participando en los procedimientos de inspección "modernizados". El punto en que un oficial del sistema de inspección de carnes canadiense se comunica con la Oficina de Campo de Importaciones para la asignación de una inspección.

(2) **Oferta para la entrada** de establecimientos no participantes. El punto en que el importador presenta el producto importado al Programa para la reinspección.

(3) **Entrada** para producto no sujeto a la reinspección; cuando los recipientes o los productos en sí, si no están en reci-

pientes, están marcados con el sello del puerto de Canadá y al someterse el Formulario de Aduana 7533 en el puerto de entrada o en las oficinas de aduana más cercanas de acuerdo con 19 CFR Parte 123.

(4) **Entrada** para productos sujetos a la reinspección; cuando los recipientes o los productos en sí, si no están en recipientes, están marcados con el sello de exportación de Canadá y el certificado de inspección foráneo que acompaña al producto está estampado como "Inspeccionado y Aprobado" por el inspector de importaciones.

2. Las disposiciones de esta parte aplicarán a productos derivados de ganado, ovejas, cerdos, cabros, caballos, mulos, y otros equinos, si son capaces de usarse como alimento para humanos. Cumplimiento con las condiciones de importación de productos bajo esta parte no excusa la necesidad de cumplir con los requerimientos aplicables bajo otras leyes, incluyendo las disposiciones en las partes 94, 95 y 96 del Capítulo 1 de la Ley.

B. Elegibilidad de países extranjeros para importar productos a Puerto Rico.

1.a. Siempre que el Secretario tenga que determinar si el sistema de inspección de carnes que mantiene una nación extranjera con respecto a los establecimientos que preparan productos en dichos países para la exportación a Puerto Rico asegura el cumplimiento de dichos establecimientos y sus productos con requisitos por lo

menos iguales a las normas de inspección, construcción de edificios, y todas las otras estipulaciones de la Ley y las regulaciones en el Reglamento que aplican a los establecimientos oficiales en Puerto Rico y sus productos, y si se puede confiar en las certificaciones requeridas bajo esta parte de las autoridades de dichos países extranjeros, notificación de ese hecho se dará al incluir (o no incluir) el nombre de dicho país extranjero en el Párrafo (b) de esta sección. De ahí en adelante, los productos preparados en tales establecimientos que sean certificados y aprobados de acuerdo con el subpárrafo (3) de este párrafo serán elegibles, en cuanto a lo que le concierne a este Reglamento, para la importación a Puerto Rico del mencionado país extranjero después de haber cumplido con los requisitos aplicables del Reglamento.

b. La determinación de la aceptabilidad del sistema de inspección de una carne extranjera para propósitos de esta sección deberá basarse en una evaluación del programa extranjero de acuerdo con los siguientes requisitos y procedimientos:

(1) El sistema deberá tener un programa organizado y administrado por el gobierno nacional del país extranjero. El sistema según implantado deberá tener normas por lo menos igual a las del sistema federal de inspección de carnes de los Estados Unidos con respecto a:

(i) La estructura organizacional y el cuerpo de oficiales que aseguraran la ejecución uniforme de las leyes y los reglamentos requeri-

dos en todos los establecimientos a través de todo el sistema en que se preparan productos para exportación a Puerto Rico;

(ii) Control y supervisión fundamental por el gobierno nacional sobre las actividades oficiales de todos los empleados o licenciados del sistema;

(iii) La asignación de inspectores competentes y cualificados;

(iv) Autoridad y responsabilidad de oficiales de inspección nacional para hacer cumplir los requisitos de las leyes y los reglamentos que gobiernan la inspección de carne y para certificar o rechazar la aprobación de productos para la exportación;

(v) Apoyo administrativo y técnico adecuado;

(vi) Las normas de inspección, saneamiento, calidad, verificación de especies y residuos aplicadas a los productos que se producen en Puerto Rico;

(vii) Otros requisitos para un servicio de inspección adecuado según se requiere en las regulaciones del Reglamento;

(2) La autoridad legal para el sistema y los reglamentos bajo esta deberán imponer requisitos por lo menos igual a aquellos que gobiernan el sistema de inspección de carne organizado y mantenido en los Estados Unidos con respecto a:

(i) La inspección ante mortem de animales para la matanza y la inspección de métodos de matanza y manejo relacionado con la matanza deberán ser hechas por veterinarios u otros empleados o licenciados del sistema bajo la

supervisión directa de veterinarios;

(ii) La inspección post mortem de carcasas y partes de las mismas en el momento de la matanza realizada por veterinarios u otros empleados o licenciados del sistema bajo la supervision directa de veterinarios;

(iii) Los controles oficiales por el gobierno nacional sobre construcción, facilidades y equipos del establecimiento;

(iv) Supervisión oficial directa y contínua de matanzas y preparación de productos mediante la asignación de inspectores a establecimientos certificados bajo el subpárrafo (3) de este párrafo para asegurar que los productos adulterados o falsamente rotulados no son preparados para exportarlos a Puerto Rico;

(v) Separación completa de establecimientos certificados bajo el subpárrafo (3) de este párrafo de establecimientos no certificados y el mantenimiento de un solo estándar de inspección y saneamiento en todos los establecimientos certificados;

(vi) Requisitos de saneamiento en establecimientos certificados y para el manejo sanitario de productos;

(vii) Controles oficiales sobre material condenado hasta que sea destruido o removido y de ahí en adelante excluído del establecimiento;

(viii) Otros asuntos para los cuales se mantienen requisitos en la Ley y en este Reglamento.

(3) Los países que deseen establecer elegibilidad para la importación de productos a Puerto Rico pueden solicitar una determinación de

elegibilidad mediante la presentación de copias de las leyes y los reglamentos en los que se fundamenta el sistema de inspección de la carne extranjera y toda aquella otra información que requiera el Secretario con respecto a los asuntos enumerados en las subdivisiones (2) (i) y (ii) de este subpárrafo. La determinación de elegibilidad se basa en un estudio de los documentos y otra información presentada y un examen inicial del sistema en operación por un representante del Departamento, usando el criterio listado en las subdivisiones (2)(i) y (ii) de este subpárrafo. El mantenimiento de la elegibilidad de un país para la importación de productos a Puerto Rico depende de los resultados de los exámenes periódicos del sistema de inspección de la carne extranjera en operación por un representante del Departamento, y la entrega cada cierto tiempo de tales documentos y otra información relacionada con la conducta del sistema de inspección extranjero, incluyendo la información requerida por el párrafo (e) de la sección 20 de la Ley, según el Secretario lo encuentre pertinente y necesario para las determinaciones requeridas por esta sección de los reglamentos.

(4) El sistema de inspección foráneo tiene que mantener un programa que asegure que los requerimientos a que se refiere esta sección como "por lo menos igual" a los del sistema federal de inspección de carnes en los Estados Unidos se están cumpliendo. El programa, según está implantado tiene que proveer lo

siguiente:

(a) Visitas de supervisión periódica por un representante del sistema de inspección foráneo no menos frecuente que una visita por mes a cada establecimiento certificado de acuerdo con el párrafo (3) de esta sección.

(b) Un representante del sistema de inspección foráneo deberá hacer por lo menos una de estas visitas de supervisión al mes a cada uno de estos establecimientos y preparar un informe escrito de lo que encuentre con respecto a los requisitos mencionados de la (i) a la (vii) de la subdivisión (2) de este subpárrafo, copias del cual deberá estar disponible a petición del representante del Departamento a la hora del examen solicitado por dicho representante a un oficial de inspección de carne extranjero responsable, disponiéndose que dichas visitas e informes no sean requeridos con respecto a ningún establecimiento durante un período cuando el establecimiento no esté en operación o no esté produciendo para la exportación a Puerto Rico.

(c) Muestreo al azar de órganos internos y grasas de las carcasas en el punto de matanza y examen de dichos órganos y grasas para aquellos residuos que se han identificado por las autoridades de inspección del país exportador o por esta Agencia como contaminantes potenciales, de acuerdo con las técnicas de muestreo

y análisis aprobados por el Secretario; siempre y cuando dichas pruebas solo se requieran para muestras tomadas de carcasas que se usan para producir carne o productos comestibles de carne destinados a ser importados en Puerto Rico.

c. Solamente aquellos establecimientos que el Departamento haya determinado y certificado, a través de un oficial responsable del sistema de inspección de carnes extranjeras, como que cumplen cabalmente con los requisitos de los subpárrafos (2) (i) y (ii) de este párrafo, son elegibles para importar sus productos a Puerto Rico. La elegibilidad de los establecimientos certificados está sujeta a revisión por el Departamento (incluyendo observaciones de los establecimientos por representantes del Programa en fecha prefijada con los oficiales del sistema de inspección de carne extranjera). Los certificados de los establecimientos se renovarán anualmente. No obstante la certificación de un oficial extranjero, el Secretario puede, a su discreción, terminar la elegibilidad de cualquier establecimiento extranjero para la importación de sus productos en Puerto Rico si tiene información de que dicho establecimiento no cumple con los requisitos listados en los subpárrafos (2)(i) y (ii) de este párrafo o si no puede obtener información actual con relación a dicho establecimiento. El Secretario dará un

aviso razonable al gobierno extranjero de la propuesta de terminación de elegibilidad de cualquier establecimiento extranjero para importar sus productos a Puerto Rico a menos que, a su juicio, la demora en terminar su elegibilidad pudiese resultar en la importación de productos adulterados o falsamente rotulados. Las certificaciones de establecimientos oficiales por el oficial responsable del sistema de inspección de carne extranjera deberán redactarse de la siguiente forma:

"CERTIFICADO DE ESTABLECIMIENTOS OFICIALES DE CARNE EXTRANJERA

Por la presente certifico que el/los establecimiento(s) mencionado(s) a continuación cumple(n) completamente con los requisitos de (especifíquese el país extranjero) por lo menos iguales a todos los requisitos de inspección, normas de construcción de edificios y otros para la matanza y preparación de carcasas, partes de las mismas, carnes y productos comestibles de carne de res, oveja, cerdo, cabro, y equinos aplicables a establecimientos oficiales en Puerto Rico bajo la Ley Federal de Inspección de Carnes y de otra forma cumple(n) con los requisitos del Artículo XXVI (B)(1) de los reglamentos que gobiernan la inspección de carne del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Números de control	Nombre	Dirección
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Fecha_____

Firma_____

Título Oficial_____

d. Los productos de reses, ovejas, cerdos y cabros de países extranjeros no enumerados en el párrafo (2) de esta sección y productos de equinos de países no enumerados en el párrafo (3) de esta sección no son elegibles para la importación a Puerto Rico, excepto por lo estipulado en el Artículo XXVI (P) o (Q). La enumeración de cualquier país extranjero bajo esta sección podrá ser retirada en cualquier momento en que el Secretario determine que el sistema de inspección de carne mantenido por dicho país extranjero no asegura que se cumple con los requisitos por lo menos iguales a todos los requisitos de inspección, normas de construcción de edificios y otros requisitos de la Ley y de este Reglamento, según su aplicación a establecimientos oficiales en Puerto Rico; o que se pueda confiar en los certificados requeridos bajo esta parte emitidos por las autoridades de dichos países extranjeros; o que, por falta de información actual acerca del sistema de inspección de carne mantenido por dicho país extranjero, a dicho país extranjero se le requiera restablecer su elegibilidad para ser listado.

2. Se determina que productos de reses, ovejas,

cerdos y cabros de los siguientes países, cubiertos por certificados de inspección de carne extranjera del país de origen según requerido por el Artículo XXVI (D), excepto [producto] fresco, enfriado o congelado u otros productos inelegibles para importación a Puerto Rico de países donde existe la contagiosa enfermedad de corriña o enfermedad de las patas y la boca o fiebre africana en los cerdos, según los que estipula la Parte 94 de la Ley, son elegibles bajo este Reglamento para importación en Puerto Rico después de aprobarse la inspección y fijarse la marca requerida por las estipulaciones aplicables de esta parte.

Argentina
Australia
Austria
Bélgica
Brasil
Canadá
Costa Rica
Checoslovaquia
Islandia
Irlanda (Erie)
Italia
Japón
Belice
México
Países Bajos
Nueva Zelandia
Irlanda del Norte
Dinamarca
República Dominicana
Inglaterra y Gales
Finlandia
Francia
Alemania
Guatemala
El Salvador
Honduras
Hungría
República de China (Taiwan)
Paraguay
Polonia
Rumania
Escocia
España
Suecia
Suiza
Uruguay
Venezuela

Noruega Yugoeslavia

3. Se ha determinado que los productos de equinos o caballos de los siguientes países, cubiertos por certificados de inspección de carne extranjera del país de origen, según lo requerido por el Artículo XXVI (D), son elegibles bajo este Reglamento para la importación a Puerto Rico después de haber aprobado la inspección requerida y habérsele fijado la marca requerida por las estipulaciones aplicables a esta parte.

Argentina Nueva Zelandia

Canadá Paraguay

C. No se importará ningún producto sin haber cumplido con los reglamentos aplicables.

1. Ningún producto ofrecido para la importación de cualquier país extranjero debe ser admitido a Puerto Rico si el mismo está adulterado o mal rotulado o si no cumple con todos los requisitos de este Reglamento que sean aplicables al producto si este fuera un producto doméstico.

2. Ninguna carne fresca o curada o partida en pedacitos pequeños que no permitan una adecuada inspección será admitida en Puerto Rico. Los cortes o pedacitos individuales no deben ser menores de dos pulgadas o pedazos comparables a ese tamaño. Excepto según lo dispone el párrafo (C) de esta sección, las comidas procesadas preparadas con pedacitos de carne menores de 2 pulgadas o pedazos de carne de tamaño comparable no se les permite la entrada excepto bajo las siguientes condiciones:

a. Carne molida o triturada puede ser impor-

tada en envases rotulados que no sean mayores de 3 libras de peso.

b. La carne en picadillo, las tortas de carne, los rollos de carne y los productos de carne similares pueden ser importados en envases rotulados de no más de 10 libras.

c. Las salchichas y la carne enlatada pueden ser importadas en envases rotulados de un tamaño adecuado para la venta al detal y distribución al consumidor.

d. Los extractos de carne pueden ser importados en envases debidamente rotulados de cualquier tamaño.

3. Carne parcialmente cocida o sin cocer y picadillo de carne, bien sea en pedazos separables o moldeado en trozos mayores, pueden ser permitidos excepto bajo las siguientes condiciones:

a. El procedimiento que se usa en el manejo del producto en el país de donde procede hacia Puerto Rico debe ser sometido por el exportador o su agente autorizado al Secretario y éste a su vez debe determinar que el producto no ha de ser adulterado ni mal rotulado al tiempo de ofrecerse para entrar.

b. El elaborador implantará un sistema de pruebas microbiológicas aceptado por el Secretario que indicará la clase y cantidad de microorganismos presentes en el examen del producto final. La aprobación del producto final estará sujeta a esa prueba y los resultados aceptables serán

sometidos al Secretario, demostrando que el producto ha sido preparado y manejado en una forma sanitaria.

4. Adicionalmente, ninguna carcasa o partes de carcasas de ganado ofrecida para la importación del cual tejidos tales como peritoneum, pleura, las glándulas del cuerpo, o el hígado hayan sido extraídos podrá ser admitido en Puerto Rico.

D. Productos importados; certificados requeridos.

1. Excepto como se dispone en el Artículo XXVI (P) todo envío que contenga carne fresca o sus derivados, consignado a Puerto Rico de un país extranjero, debe venir acompañado de un certificado de inspección de ese país para carne fresca o productos de carne, en la siguiente forma:

ORIGINAL

Certificado Oficial de Inspección de Carne,
Carne Fresca y sus Derivados

Lugar_____ Fecha_____
(Ciudad-País)

Por este medio certifico que las carnes y sus productos derivados aquí descritos proceden de ganado que ha recibido inspección veterinaria antes y después de sacrificado en mataderos debidamente certificados e inspeccionados para importar sus Productos a Puerto Rico y éstos no han sido adulterados o mal rotulados, según define los reglamentos del Departamento de Salud, y que dichos productos han sido manejados en una forma sanitaria o de lo contrario en cumplimiento con los requisitos similares a aquellos exigidos por la "Ley Federal de Inspección de Carnes" y sus reglamentos.

Tipo de Producto	Clase de ganado del que se deriva el Producto	Número de pedazos o envases	Peso
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Señas de identificación en el producto o envase

_____

_____

Consignador_____

_____

Dirección_____

_____

Número del Establecimiento_____

Consignatario_____

Destinación_____

Marcas del Embarque_____

Firma_____
(Nombre del oficial autorizado por el gobierno del país de procedencia para y autorizado a emitir este certificado)

Título Oficial_____

2. Excepto según se dispone en el Artículo XXVI (P), cada consignación que contiene cualquier producto comestible de carne consignado a Puerto Rico desde un país extranjero vendrá acompañado por un certificado de inspección de carne del país extranjero para productos comestibles de carne en la siguiente forma:

ORIGINAL

Certificado Oficial de Inspección de Productos de Carne

Lugar_____ Fecha_____
(Ciudad-País)

Por este medio certifico que los productos de carne aquí descritos proceden de ganado que ha recibido inspección veterinaria al sacrificarse en mataderos debidamente certificados para importar este producto a Puerto Rico, han sido manejados en forma sanitaria y preparados bajo supervisión de un inspector del programa que certifique que los productos no se han adulterado o mal rotulado según se define en los reglamentos del Departamento de Salud, o de lo contrario que cumplen con requisitos iguales a los de la "Ley Federal de Inspección de Carnes" y sus reglamentos.

Finalmente, certifico que todos los productos aquí descritos que normalmente se preparan para comer sin la necesidad de cocinar, y que contienen tejidos de músculos de cerdo, se trataron para destruirle la triquina, según prescribe el Artículo XIX (I) del Reglamento para la inspección de carnes del Departamento de Salud.

Tipo de Producto	Clase de ganado de origen	Núm. piezas o envases	Peso
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Marcas de identificación en el producto y los envases

_____

Consignador_____

Dirección_____

Número del Establecimiento_____

Consignatario_____

Destino_____

Marcas del Embarque_____

Firma_____
(Nombre del oficial autorizado por el gobierno del país de procedencia autorizado a emitir certificados para estos productos)

3. Cada certificado de inspección debe tener el sello oficial de la agencia responsable de la inspección del producto y firmado por el oficial autorizado a otorgar este certificado por el gobierno nacional de donde procede el producto.

4. Cada certificado de inspección debe estar tanto en Inglés como en el idioma que se hable en el país de origen.

5. Excepto para productos sujetos a las disposiciones en el Artículo XXVI (E)(3)(4), el certificado de inspección a que se hace referencia en esta sección debe ser enviado por el consignatario o su agente en Puerto Rico al Programa de Inspección en el lugar donde se realizará la inspección y ésta a su vez no debe comenzar sin antes haberse recibido el mismo.

E. Importador someterá solicitud para inspección de productos para entrada; información requerida; procedimientos de inspección "modernizados" para productos canadienses.

1. Excepto los importadores de productos canadienses, cada importador solicitará inspección de cualquier producto ofrecido para entrada comunicándose con la Oficina de Campo de Importaciones, señalando la localidad en que la inspección de importación se llevará a cabo. La Oficina de Campo de Importaciones proveerá instrucciones de solicitud específicas (Véase Artículo III).

2. La solicitud debe someterse lo antes posible por adelantado antes del arribo anticipado de cada consignamiento, excepto en el caso de consignamientos de productos expresamente ex-

centos de inspección por el Artículo XXVI (P) y (Q), y en el caso de productos importados del Canadá.

3. Excepto en el caso de productos importados del Canadá, cada solicitud declarará la fecha aproximada en que el consignamiento deberá arribar al susodicho puerto en Puerto Rico, el nombre del barco u otro porteador que lo transporte, el nombre del país de origen o al cual va a ser enviado, y el lugar en que se desea que se lleve a cabo la inspección, la cantidad y tipo de producto y si es fresco, curado, enlatado o preparado de otra manera. En el caso de consignamientos arribando a Puerto Rico por mar, la solicitud también declarará el primer puerto de arribo en Puerto Rico de acuerdo con el Artículo XXVI (F).

4. Para establecimientos canadienses participantes, un oficial del sistema canadiense de inspección de carnes deberá comunicarse con la Oficina de Campo de Inspección participante para asignar una inspección (Véase Artículo III).

   a. Si el sistema automatizado de información de importaciones (AIIS) no designa el consignamiento para la reinspección, el consignamiento se puede transportar al consignatario para su distribución.

   b. Si el AIIS designa el consignamiento para reinspección, el representante:

      (1) Seleccionará muestras de acuerdo con las tablas de muestreo del USDA. (Una copia de las tablas de muestreo se puede obtener a petición a Import Inspection

Division, International Programs, Food Safety and Inspection Service, U.S.D.A., Washington, D.C. 20250.)

(2) Identificará y colocará las muestras en el vehículo de forma en que se puedan remover y reinspeccionar fácilmente por un inspector de importaciones.

c. En el evento de que no se cumpla con uno de los requerimientos en la Sección 4b de esta sección la reinspección del consignamiento por un inspector del programa de importaciones de acuerdo con los procedimientos establecidos dispuestos en las regulaciones para otros productos importados.

F. Productos para importación; inspección de programa, fecha y lugar; solicitud de aprobación de facilidades como establecimiento oficial de inspección de importaciones; denegación o retiro de aprobación; números oficiales.

1. a. Excepto según dispone el Artículo XXVI (E)(4)(a) y el Artículo XXVI (P) y (Q), todos los productos ofrecidos para la entrada desde cualquier país extranjero serán reinspeccionados por un inspector del Programa antes de permitírsele la entrada en Puerto Rico.

b. Todos los lotes de producto pasarán por inspección visual de rutina hecha por un inspector de importaciones del Programa, cotejando su apariencia y condición, certificación y cumplimiento con las normas de rotulación, excepto según se dispone en el Artículo XXVI (E)(4)(a).

c. El Sistema de Información de Importaciones Automatizado computarizado (AIIS) será consultado para instrucciones de reinspección. El AIIS asignará niveles y procedimientos de reinspección basado en los planes de muestreo establecidos o los planes de muestreo establecidos y el historial establecido del producto y la planta.

d. Cuando el inspector lo crea necesario, el inspector puede tomar muestras e inspeccionar lotes no designados por AIIS.

2. Todos los productos que esta parte requiere que se inspeccionen serán inspeccionados solamente en un establecimiento oficial o en un establecimiento oficial de inspección de importaciones aprobados por el Secretario, según se dispone en esta sección. Dichos establecimientos oficiales de inspección de importaciones estarán listados en el Directorio de Establecimientos, Circuitos y Oficiales del Programa de Inspección de Carnes y Aves de Corral publicado por el Servicio de Seguridad e Inspección de Comestibles. La lista categoriza la clase o clases de producto(s) que se puede(n) inspeccionar (p.ej., producto enlatado, carne deshuesada, carcasas y cortes) en cada establecimiento oficial de inspección de importaciones, basado en la suficiencia de las facilidades para practicar dichas inspecciones y manejar dichos productos de forma sanitaria.

3. Los dueños u operadores de los establecimientos, menos los establecimientos oficiales, que desean que se practiquen inspecciones de im-

portación en sus establecimientos, solicitarán del Secretario aprobación de sus establecimientos para dicho propósito. La solicitud se radicará en un formulario provisto por el Programa e incluirá toda la información que requiere dicho formulario.

4. Cada solicitante en busca de que se le apruebe su establecimiento para inspección de importaciones le someterá al Secretario los dibujos necesarios con especificaciones para determinar si se cumple con los requerimientos de esta sección. La aprobación será solicitada de acuerdo con el Artículo V del Reglamento. La sumisión de los dibujos no se requiere si el establecimiento del solicitante se está operando bajo un programa de inspección estatal en un estado que no está listado en el Artículo XXVIII (B) del Reglamento.

5. Los dueños u operadores de establecimientos en que inspecciones de productos para importar se han de practicar, proveerán facilidades y equipos sanitarios adecuados para el examen de dichos productos. Los requisitos de los Artículos V, VIII y IX (C), (Ch), (D), (E), (F), (G), (H), (J), (L), (M) y (N) del Reglamento aplicarán como condiciones para aprobación de los establecimientos como establecimientos oficiales de inspección de importaciones al mismo alcance y de la misma forma en que se aplican con respecto a establecimientos oficiales.

6. Se le autoriza al Secretario la aprobación de cualquier establecimiento como un establecimiento oficial de inspección de importaciones,

siempre y cuando se haya radicado una solicitud y se hayan sometido dibujos de acuerdo con los requisitos de los párrafos 3 y 4 de esta sección y el Secretario determine que dicho establecimietno llena los requisitos bajo el párrafo 5 de esta sección. Si se determina que el establecimiento no llena dichos requisitos, aprobación de dicho establecimiento como un establecimiento oficial de inspección de importaciones puede ser rehusado de acuerdo con las reglas de la práctica aplicables. Una notificación escrita, especificando las premisas a las cuales la aprobación aplica serán dadas a cada solicitante que se le otorgue aprobación. Cuando se deniega aprobación por cualquier razón, se le informará al solicitante de la acción tomada y la razón por tomar la misma. También se puede rehusar aprobación de acuerdo con la Sección 401 de la Ley y las reglas de la práctica que aplican.

7. Se podría retirar la aprobación de un establecimiento oficial de inspección de importaciones de acuerdo con las reglas de la práctica que apliquen si se determina que las condiciones sanitarias son tales que el producto se adultera, que dicha acción está autorizada por la sección 21(b) de la Ley Federal de Control de la Contaminación del Agua, según enmendada (84 Stat. 91), o que los requerimientos del párrafo 5 de esta sección no se haya cumplido. Se puede también retirar la aprobación de acuerdo con la sección 401 de la Ley y las reglas de la práctica que apliquen.

8. Un número oficial especial será asignado a

cada establecimiento oficial de inspección de importaciones. Dicho número se usará para identificar todos los productos que se inspeccionan y se aprueban para entrada en el establecimiento.

9. Una inspección de muestreo se hará, según lo dispone el párrafo 1.a. de esta sección, de carne foránea fresca enfriada o congelada, incluyendo descongelación si es necesario para determinar su condición. Las normas de inspección de carne foránea fresca enfriada o congelada serán las mismas que aquellas usadas para carnes domésticas frescas, enfriadas o congeladas. (Véase el Artículo XXVI (U) del Reglamento.)

10. Se requiere que los productos enlatados importados sean sanos, saludables, debidamente rotulados, salubres y, que no estén adulterados de ninguna forma en el momento en que los productos se ofrezcan para importación en Puerto Rico. Siempre y cuando se reunan los otros requisitos de esta Parte, la determinación de la aceptabilidad del producto y la condición de los recipientes será basado en los resultados de un examen de una muestra estadística tomada de la consignación, según se dispone en le párrafo 1.a. de esta sección. Si el inspector determina, basado en el examen de la muestra, que el producto no reune los requisitos de la Ley y las regulaciones bajo ésta, se le rehusará la entrada a la consignación. Sin embargo, una consignación rechazada por defectos en los recipientes aunque aceptable en otros respectos, puede ser ofrecida de

nuevo para inspección bajo las condiciones siguientes:

a. Si los recipientes defectuosos no indican que el producto es inseguro e inestable, según lo determine el Secretario;

b. Si el número y los tipos de defectos de los recipientes encontrados en la muestra no exceden los límites especificados para este propósito en las guías de FSIS;

c. Si los recipientes defectuosos de la consignación se han sacado y exportados o destruídos bajo la supervisión de un inspector.

11. Los inspectores del Programa u oficiales de Aduana en puertos fronterizos o costeños le reportarán a los supervisores de area del Programa sobre el sellado de carros, camiones u otros medios de transportación y el sellado o identificación de recipientes de producto foráneo en el Formulario MP-410 en los puntos en que han de inspeccionarse dichos productos.

a. Muestras representativas de producto enlatado designado por el Secretario en las instrucciones a los inspectores serán incubadas bajo la supervisión de dichos inspectores de acuerdo con el Artículo XX (J) (4) (A) (2) (3) (4) (5) (7) y (8). Los importadores o sus agentes proveerán las facilidades necesarias para incubación de acuerdo con el Artículo XX (J)(4)(A)(1).

12. Los planes de muestreo y niveles de aceptación prescritos en los párrafos 10 y 11.a. de esta sección pueden ser obtenidos solicitándolos a los Programas Internacionales del Servicio de

-Inspección y Seguridad de Comestibles,
U.S.D.A., Washington, D.C. 20250.

G. Productos importados, movimiento antes de la inspección; sello; manejo; fianza; facilidades y ayuda.

1.a. Ningún producto que esta parte requiere sea inspeccionado podrá moverse antes de la inspección del puerto por donde entró a Puerto Rico, y si llegó por barco, del muelle en que se descargó, a menos que éste se haya transportado en carros, camiones u otro medio de transportación sellado, cumpliendo con las disposiciones de esta sección, o en envases amarrados y sellados o de otro modo que estén de acuerdo con esta sección, excepto cuando el sello y la identificación no son considerados necesarios por el oficial a cargo debido a que otros controles igualmente adecuados se han utilizado.

b. Los carros, camiones, otros medios de transportación o envases en los que cualquier producto se transporta de acuerdo con lo estipulado en esta parte, antes de la inspección en el puerto donde primero arribó a Puerto Rico, si arribó por barco, del muelle donde fue descargado, puede sellarse con sellos de Aduana o sellos oficiales de importación de carnes del Departamento como especifica el Artículo XXVI (V) del Reglamento o, en caso de envases, identificado de otra forma como dice el subpárrafo (C) de este párrafo, excepto cuando el sello y la identificación no se consideran necesarios por los oficiales a cargo debido a que otros controles igualmente adecuados se han

utilizado. Los envases deben estar bien amarrados antes de llevarlos a sellar. Los sellos oficiales de importación de carnes deben ser fijados siempre por inspectores del Programa; de no haber inspectores del Programa asignados a ese puerto o muelle donde el producto se ha entrado, los sellos deben ser fijados por los oficiales de Aduana.

c. En lugar de envases para amarrar y sellar el importador puede proveer y adherir en el exterior del envase del producto una nota de aviso en papel amarillo brillante, no menor de 5 x 8 pulgadas de tamaño, con la siguiente inscripción en letras negras sobresalientes:

(Nombre de la compañía transportadora o importadora)

"NOTA

Este envase de carne o producto de carne debe ser entregado intacto a un inspector del Programa del Departamento de Salud."

"AVISO

No cumplir con estas instrucciones conllevará una penalidad que será impuesta al poseedor de la franquicia de entrada en Aduana."

Si el producto se encuentra en condiciones aceptables luego de la inspección, el envase se marcará como "P.R. inspeccionado y aprobado" y el aviso será mutilado.

2. Ninguna persona podrá fijar, romper, alterar, remover, mutilar o destruir ningún sello oficial de importación de carnes del Departamento excepto oficiales de Aduana o inspectores del Programa o como se dispone en el párrafo 8 de

esta sección.

3. Ningún producto podrá ser removido de ningún carro, vagón, otro medio de transportación o envases sellados con sellos oficiales de importación de carnes del Departamento, excepto bajo la supervisión de un inspector del Programa o un oficial de Aduana, o como se dispone para ello en el párrafo 8 de esta sección.

4. Ningún producto que esta parte requiere sea inspeccionado podrá ser movido antes de la inspección de ningún puerto, o si vino por barco del muelle donde primero fue descargado, para cualquier otro sitio donde debe ser inspeccionado.

5. Ningún producto que esta parte requiere sea inspeccionado podrá ser transportado antes de su inspección de ningún puerto, o si vino por barco, del muelle donde primero fue descargado, de ninguna manera que no esté de acuerdo con lo dicho en esta parte.

6. Ningún producto que esta parte requiere sea inspeccionado podrá ser entregado al consignatario o su agente antes de ser inspeccionado, a menos que el consignatario posea un derecho otorgado por el Secretario del Tesoro, condicionado a que el producto podrá ser devuelto si se le exige, al colector de Aduana donde el mismo se presentó para el despacho de Aduana.

7. El consignatario o su agente deberá proveer tales facilidades, ayudarán en el manejo y a marcar los productos que se presenten para importación, según los inspectores del programa lo requieran.

8. En caso de naufragio o alguna emergencia simi-

lar, el sello oficial de importación de carne del Departamento en el carro, camión u otro medio de transporte podrá romperse por el porteador y, si es necesario, los artículos deberán cargarse de nuevo en otro medio de transporte para llevarse a su destino. En todos estos casos, el porteador deberá reportar los hechos inmediatamente al Secretario. Este reporte deberá incluir la siguiente información:

a. Naturaleza de la emergencia;

b. Sitio donde se rompieron los sellos;

c. Punto de embarque y destinación;

d. El medio de transporte, los iniciales y el número del carro;

e. El medio de transporte en el que los artículos se cargaron nuevamente;

f. Clase y cantidad de los artículos.

H. Productos importados, equipo y medio de transporte usado en el manejo para mantenerlos en condiciones sanitarias.

1. Compartimientos del barco, embarcaciones, carros de ferrocarril, y otros medios de transportación que transporte algún producto de Puerto Rico y todo camión, plataforma, colgadero, mesa, herramienta, utensilio, y todo otro accesorio usado en el movimiento y manejo de cualquier producto presentado para importación en Puerto Rico deberá ser mantenido en condiciones sanitarias satisfactorias.

I. Envoltura de cañamo para las carnes procedentes del extranjero.

1. El cañamo no debe usarse como envoltura de carne a menos que esta carne sea envuelta pri-

mero en papel de alta calidad o tela de un tipo que pueda protegerla de la contaminación.

J. Muestras; inspección de entregas; denegación de la entrada; marca.

1. Inspectores del programa pueden llevar muestras de cualquier producto que está sujeto a análisis de cada paquete presentado para la importación para examen de laboratorio, sin costo a Puerto Rico, excepto aquellas muestras que no pueden ser tomadas de algún producto presentado para la importación bajo el Artículo XXVI (P).

2. Excepto producto ofrecido para entrada desde Canadá, los recipientes de todos los productos ofrecidos para la entrada desde un país extranjero que están acompañados con un certificado de inspección según lo requiere esta parte, que, al reinspeccionarse por los inspectores de importaciones se determina no han sido adulterados o mal rotulados y están en otros respectos elegibles para la entrada en Puerto Rico bajo esta parte, o los productos en sí si no están en recipientes, serán marcados con la leyenda oficial de inspección que prescribe el Artículo XXVI (Z) del Reglamento. Excepto producto de Canadá, todos los otros productos así marcados, cumpliendo con esta parte, serán entrados en Puerto Rico de acuerdo a la forma en que está regulada dicha entrada bajo la Ley.

3. Producto inspeccionado y rechazado será marcado "P.R. Entrada Denegada" de acuerdo con la forma en que se muestra en el Artículo XXVI (Z) (3). Dichas marcas se aplicarán al

recipiente de transporte o al producto en sí si no está en un recipiente.

4. La leyenda de inspección puede ser colocada sobre los recipientes de productos antes de completar la inspección oficial de importaciones si los recipientes están siendo inspeccionados por un inspector de importaciones que se reporta directamente a un Supervisor de la Oficina de Campo de Importaciones; no se requiere que se retenga el producto en el establecimiento pendiente de recibir los resultados de las pruebas de laboratorio; y un procedimiento escrito para muestreo controlado sometido por el establecimiento de importaciones y aprobado por el Director de la División de Inspección de Importaciones está en los archivos en la facilidad de inspección de importaciones donde la inspección se ha de practicar.

a. El procedimiento escrito para el preestampado controlado deberá hacerse en la forma de una carta y deberá incluir lo siguiente:

(1) Que el estampado bajo esta parte será limitado a aquellos lotes de producto que se puedan inspeccionar en el día en que los certificados para el producto se puedan examinar;

(2) Que todo producto que ha sido preestampado será almacenado en la facilidad en que la inspección ocurrirá;

(3) Que las marcas de inspección aplicadas bajo esta parte se removerán de cualquier lote de producto al que se le

deniega entrada subsiguientemente en el día en que el producto se rechaza; Y,

(4) Que el establecimiento mantendrá un registro diario de estampadas que contiene la siguiente información para cada lote de productos: fecha de inspección, país de origen, número del establecimiento foráneo, nombre del producto, número de unidades, marcas del recipiente de transporte, y el número del formulario MP-410 que cubre el producto a ser inspeccionado. El registro diario de estampado tiene que ser retenido por el establecimiento de acuerdo con los requisitos del Artículo XXII (C).

b. Se le pueden cancelar los privilegios de preestampado controlado a un establecimiento oralmente o por escrito por el inspector que está supervisando su imposición cuando el inspector encuentre que el establecimiento no ha cumplido con las disposiciones de esta parte o cualquiera de las condiciones impuestas por la misma. Si la cancelación se hace oralmente, la decisión y las razones para la acción tomada serán confirmadas por escrito tan pronto como las circunstancias lo permitan. Cualquier persona cuyos privilegios de preestampado controlado han sido cancelados puede apelar la decisión al Secretario , por escrito, dentro de diez (10) días depués de recibir notificación escrita de la cancelación. La apelación hará declaración de todos los

hechos y las razones sobre las cuales la persona se basa para demostrar que el privilegio de preestampado controlado fue cancelado erróneamente. El Secretario concederá o denegará la apelación, por escrito, declarando las razones de dicha decisión, tan pronto como las circunstancias permitan. Si hay un conflicto en cuanto a cualquier hecho material, se celebrará una vista para resolver dicho conflicto. El Secretario adoptará las reglas de la práctica que conciernen dicha vista. La cancelación del privilegio de preestampado controlado continuará en efecto hasta que haya una determinación final de los procedimientos.

K. Recibos a los importadores por muestras del producto.

1. Para asegurarles a los importadores que las muestras que se toman para análisis en los laboratorios son usadas exclusivamente para ese propósito, se le debe dar un recibo oficial por el inspector que tomó la muestra. Este recibo debe ser preparado en duplicado y debe contener la firma del inspector y el nombre del importador, país de origen del producto, cantidad y calidad de las muestras tomadas para el examen en los laboratorios. El inspector se queda con la copia del recibo para sus archivos.

L. Productos enlatados o en paquetes con rotulación; muestras para la inspección.

1. Muestras de productos empacados o enlatados debidamente rotulados que no estén aprobados

por el Artículo XVIII (C) del Reglamento deben ser tomadas para enviarse al laboratorio para su análisis y el embarque total estará pendiente del resultado del examen en el laboratorio.

2. Productos empacados o enlatados que estén rotulados y estén aceptados por el Artículo XVIII (C) del Reglamento deben ser inspeccionados para cotejar su peso y su pureza. Las muestras pueden ser colectadas para examen en el laboratorio pero los productos pueden ser exonerados bajo fianza de Aduana pendiente del informe de los hallazgos de laboratorio.

3. Se tomarán muestras de productos enlatados o empaquetados del extranjero según lo requiere el Artículo XXVI (F)(1) y (10) del Reglamento.

M. Productos extranjeros para la importación; informe de hallazgos a la Aduana; manejo de artículos rechazados.

1.a. Los inspectores del Programa reportarán sus hallazgos sobre cualquier producto que ha sido inspeccionado de acuerdo con esta parte, al Director de Aduana en el puerto de entrada original en que el mismo se ofrece para despacho aduanero al través de la inspección de Aduana.

b. Cuando un producto ha sido identificado como "P.R. entrada denegada", el inspector solicitará del Director de Aduana que le deniegue la admisión a dicho producto y que ordene que el mismo sea exportado por el dueño o consignatario dentro del tiempo especificado en esta sección, a menos que el dueño o consignatario, dentro del tiempo especificado, realiza su

destrucción disponiendo del mismo bajo la supervisión de un empleado del Programa de modo que el producto ya no pueda ser usado como alimento para humanos o convirtiéndolo para el uso de alimento para animales si lo permite la Administraación de Alimentos y Drogas. El dueño o consignatario del producto cuya entrada ha sido denegada no transferirá título legal a dicho producto, excepto a un consignatario foráneo para exportación directa e inmediata o a un usuario final, p.ej., un fabricante de alimento para animales o un derretidor, para destrucción para propósitos de alimento humano. El producto a que se le deniega la entrada tiene que ser entregado a y usado por el manufacturero o derretidor dentro del límite de 45 días. Aunque dicho título se transfiera ilegalmente, el comprador subsiguiente aún será obligado a exportar el producto u ordenar su destrucción según se especifica en la notificación bajo el párrafo 1.e. de esta sección.

c. Ningún lote de productos al cual se le ha denegado entrada puede ser subdividido durante su disposición, de acuerdo con el párrafo 1.b. de esta sección, excepto que remoción y destrucción de cualquier producto dañado o de alguna forma insalubre de un lote destinado para la reexportación se permite bajo la supervisión de U.S.D.A. antes de la exportación. Adicionalmente, dicho lote al que se le ha denegado entrada no será consignado para exportación desde ningún otro puerto que no sea aquel al través del cual el producto vino

a Puerto Rico, sin el consentimiento expreso del Secretario, basándose en toda la información concerniente a la disposición del producto incluyendo el nombre del barco y la fecha de exportación. Para los propósitos de este párrafo, el término lote se referirá a aquel producto identificado en el Formulario MP-410 en la requisición original para inspección de importación de acuerdo con el Artículo XXVI(E).

d. Aquel producto que haya sido denegado entrada solo por causa de estar mal marcado, en lugar de exportación o destrucción de acuerdo al párrafo 1.b. de esta sección, puede corregirse para cumplir con los requerimientos de esta parte bajo la supervisión de un representante autorizado del Secretario.

e. El dueño o consignatario tendrá 45 días después de la notificación de FSIS al Director de Aduana en el puerto original de entrada para tomar la acción requerida en el párrafo 1.b. de esta sección para el producto identificado "entrada denegada". Una extensión más allá del período de 45 días puede ser concedida por el Secretario cuando circunstancias extremas así lo requieran, p.ej., una huelga de trabajo en los muelles o un retraso imprevisto del barco.

f. Si el dueño o consignatario no toma la acción requerida dentro del período especificado en el párrafo 1.e. de esta sección, el Departamento podrá tomar las acciones que crea necesarias para efectuar las ordenes para la destrucción del producto para propósitos de alimento para humanos. El Departamento reclamará los gastos de corte y cuotas legales, almacenaje, y los

gastos apropiados en el foro-legal adecuado.

g. Ningún producto cuya entrada ha sido denegada y luego exportado a otro país de acuerdo al párrafo 1.b. de esta sección podrá ser regresado a Puerto Rico bajo ninguna circunstancia. Cualquier producto que se regrese a Puerto Rico será detenido administrativamente de acuerdo a la Sección 402 de la Ley y será confiscado y condenado de acuerdo a la Sección 403 de la Ley.

2. A solicitud del Director de Aduanas del puerto donde un producto se ofrece para despacho aduanero, el consignatario del producto deberá, porteando los gastos, devolver al Director de Aduana cualquier producto que haya sido entregado al consignatario bajo el Artículo XXVI (G) y subsiguientemente ha sido identificado como "P.R. entrada denegada" o que en cualquier respecto no cumple con los requerimientos de esta parte.

3. Los cargos de almacenaje, acarreo y labor con relación a cualquier producto que fuera importado contrario a lo expuesto por esta reglamentación, serán pagados por el dueño o el consignatario y el incumplimiento de pago puede provocar un embargo preventivo en contra de esos productos y cualquier otro producto posteriormente importado por ese consignatario o dueño.

N. Marcado de los productos y rotulación de los envases para la importación.

1. Los productos para la importación y que son susceptibles a marcarse, deben contener, de un modo u otro, el nombre del país de origen,

precedido por la frase "Producto de"; el número de establecimiento asignado por el sistema de inspección del extranjero, y debidamente certificado y cualquier otra marca que fuera necesaria para cumplir con lo requerido en el Artículo XVII del Reglamento. Cuando estas marcas sean impresas o fijadas por medio de un sello, o cuando sean hechas con tinta para marcar, la tinta utilizada debe ser inofensiva y debe ser de carácter permanente. Si el nombre del país de origen aparece como parte de una marca oficial del país donde se exporta y el mismo es legible, la frase "producto de" puede ser omitida.

2. Además de las marcas requeridas para los productos bajo el párrafo (1) de esta sección, los envases de los productos para la importación deberán tener:

   a. Una etiqueta en que conforme a lo señalado en el Artículo XVIII (B) del Reglamento, contenga toda la información por éste requerida y, además, el nombre del país de origen precedido por la frase "producto de" inmediatamente debajo del nombre o descripción del producto según requerido por el Artículo XVIII (B). Disponiéndose que el número del establecimiento pueda ser omitido de la etiqueta directamente en una lata si el referido número es litografiado o estampado en cualquier otro sitio de la lata; y,

   b. Si el envase está sellado y tiene el número de establecimiento asignado por la inspección extranjera, litografiado o

estampado en el envase, y el referido número no se cubre u oscurece con cualquier rotulación.

3. Todas las marcas y otro tipo de rotulación para usarse en los envases, al igual que las marcas privadas en carcasas o partes de estas al Departamento para su aprobación, según dispuesto en el Artículo XVIII del Reglamento, antes de que estos productos con esas marcas o rotulación sean permitidos al país. Disponiéndose que las marcas de la inspección extranjera, estampadas en los envases de metal o marcados en carcasas no necesitan someterse para su aprobación; y estarcidos, cajas pregrabadas, rótulos y marcas pueden ser usadas en esos envases como barriles, cajas, barril de mediana cabida y envases grandes de fibra, de los productos, disponiéndose que las marcas aplicadas a esos productos no sean falsos o engañosos y son usados con la aprobación del oficial a cargo.

O. Envases de los productos extranjeros; marcas y rotulación.

1. El envase exterior en el cual cualquier envase inmediato al producto es embarcado deberá tener en un sitio prominente y de una forma legible en Español:

a. El nombre o una descripción del producto de acuerdo con el Artículo XVIII (B) del Reglamento;

b. El nombre del país de origen;

c. El número del establecimiento asignado por el inspector de carnes del extranjero y certificado por el Programa.

2. Toda la rotulación para el envase exterior en productos del extranjero debe ser aprobada según lo requiere el Artículo XVIII del Reglamento.

3. Excepto los productos ofrecidos para entrada desde el Canadá, todos los recipientes exteriores de productos que han sido inspeccionados y aprobados de acuerdo con esta parte serán marcados por un inspector de importaciones del Programa o bajo la supervisión de un inspector de importaciones del Programa con la marca de inspección de importaciones oficial prescrita en el Artículo XXVI (Z) del Reglamento.

P. Importaciones para uso del importador; requisitos.

1. Cualquier producto que se importe en cantidades hasta 50 libras o menos comprado por el importador fuera del país para su consumo personal, es elegible a ser importado sin los requisitos en otras secciones de esta parte, pero sujeto a los requisitos establecidos en otras leyes, incluyendo la reglamentación en la Parte 94 de la Ley. Sin embargo, los inspectores pueden inspeccionar el producto para determinar si su clase es elegible para la importación.

Q. Regreso al país de productos que al salir fueron inspeccionados.

1. Los productos que fueron debidamente inspeccionados y marcados para la exportación en Puerto Rico y que regresan al país pueden entrar sin necesidad de cumplir con los requisitos de esta parte mediante previa notificación y la aprobación del Departamento.

R. Productos importados para ser manejados y transpor-

tados como productos domésticos.

1. Todos los productos importados después de entrar al país, deberán ser tratados como productos domésticos y estarán sujetos a la aplicación de las disposiciones de la Ley y este Reglamento y de los requisitos bajo la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos, excepto que los productos importados bajo el Artículo XXVI (P) están solo obligados a cumplir con los requisitos de la Ley, el Artículo XXVI (P) y este Reglamento.
2. Los productos importados inspeccionados, aprobados y marcados de acuerdo con esta parte y sujetos a las disposiciones del Artículo XIX del Reglamento, pueden llevarse a establecimientos oficiales y mezclarse con cualquier otro producto en esos establecimientos que han sido debidamente inspeccionados.
3. Los productos importados que han sido inspeccionados y marcados bajo esta parte pueden ser transportados en el curso de la importación o subsiguientemente en el comercio, solo si cumplen con los requisitos del Artículo XXV del Reglamento.

S. Muestras para ser examinadas en los laboratorios.

1. Lo dispuesto en esta parte no aplica a muestras de productos para análisis en los laboratorios, investigaciones o propósitos similares, cuando están autorizados por el Secretario bajo las condiciones específicas para cada caso, incluyendo desnaturalización u otra identificación para desalentar su uso como alimento humano. La autorización no se expedirá para la importación de cualquier producto

contrario a lo establecido en la Parte 94 del Reglamento.

T. No se admiten al país grasas no comestibles, sebo u otra grasa no comestible, a menos que ésta primera sea desnaturalizada según prescrito en el Artículo XXVI (Y) del Reglamento y los envases marcados según prescrito en el Artículo XVII (O) del Reglamento o a menos que esté indentificada y manejada según se establece en el Artículo XXV (I) (2) ó (3) del Reglamento.

U. Procedimiento de Inspección especial para los productos fríos, carnes congeladas sin hueso.

1. Definiciones, muestreo; patrón o normas.

a. La carne fabricada congelada y sin hueso se conceptua carne. Toda carne congelada en su condición fresca de res, oveja, cabros, caballos, mulas u otros equinos a la cual le han sacado los huesos y se ha cortado en pedazos y congelada en bloque compacto de cualquier forma, susceptible a cortarse en rebanadas en el proceso de manufacturarla, debe ser menor de dos pulgadas o un tamaño similar. Según se utiliza en esta sección, el término congelado incluye pescado congelado y la palabra "lote" significa cualquier cantidad de carne congelada sin hueso de una clase, envasada similarmente, enviada desde un establecimiento y ofrecida para ser inspeccionada para su importación bajo las condiciones de uno o más certificados de inspección del país de su procedencia.

b. Se tomarán muestras de todos los embarques de

carne congelada y la muestra se descongelará para la inspección según dispone el Artículo XXVI (F)(1) del Reglamento. El inspector del Programa de Importación o, en el caso de un producto canadiense sujeto a los procedimientos descritos en el Artículo XXVI (E)(4)(5) el representante de Canadá, seleccionará de cada lote el número apropiado de envases especificados por la tabla de muestreo. La muestra total para la inspección consistirá del número necesario de unidades de 12 libras tomada de cada envase. La unidad de 12 libras seleccionada será completamente descongelada y examinada.

2. Lotes rechazados. Reinspección (que incluye remuestreo) será provisto para cualquier lote de carne congelada que ha sido rechazada bajo los requerimientos de esta sección, basado en la evaluación origianl de la muestra, si existe razón alguna para cuestionar el juicio emitido por el inspector en su decisión inicial.

V. Sellos oficiales para la transportación de los productos.

1. La marca oficial para usarse en el sello de carros, camiones, otros medios de transporte, o recipientes en que cualquier producto ofrecido para entrada se transporta será la inscripción y el número de serie de ahí en adelante demostrado más adelante y el sello de carne de importación aprobado por el Secretario para la aplicación de dicha marca será un dispositivo oficial para propósitos de la Ley. Dicho dispositivo debe ser adherido al medio de transporte solo por un empleado del

Programa o un oficial de Aduana o su designa-
designado(a), y éste(a) también fijará al mismo una rotulación de advertencia (Formulario MP-408-3).

W. Procedimiento para cumplir con la Ley para productos de cerdo curado ofrecidos para la entrada.

1. **Definiciones.** Para propósitos de esta sección:

a. Un **Producto** es ese artículo de cerdo curado contenido dentro de un Grupo, según se define en el párrafo 1.b. de esta sección y que representa que reune los criterios para un producto singular designado bajo el título "Nombre del producto y declaraciones calificativas" en la gráfica en el Artículo XXI (J) o (K) del Reglamento.

b. Un **Grupo de productos** o un **Grupo** significa uno de los siguientes:

(1) Grupo I, que consiste de productos de cerdo curado que han sido cocidos en recipientes herméticamente sellados. Cualquier producto que cabe dentro del Grupo será colocado en dicho Grupo no importa cualesquiera otras consideraciones.

(2) Grupo II, que consiste de productos de cerdo curado que han sido cocidos en agua. Cualquier producto que no cabe dentro del Grupo I pero cabe dentro del Grupo II será colocado en el Grupo II no importa cualesquiera otras consideraciones.

(3) Grupo III, que consiste de productos

de cerdo curado deshuesado calentado en un ahumadero. Cualquier producto deshuesado que no cabe dentro del Grupo I o II será colocado en el Grupo III.

(4) Grupo IV, que consiste de productos de cerdo curado con hueso o semideshuesado calentados en un ahumadero. Cualquier producto que no está completamente deshuesado o todavía contiene todo el hueso tradicional de un producto con hueso y no cabe dentro del Grupo I, II ó III será colocado en este Grupo.

c. El **porcentaje libre de proteína grasa, contenido libre de proteína grasa, porcentaje LPG, contenido LPG o LPG** de un producto significa el contenido de proteina de carne (natural del corte de cerdo crudo no procesado) expresado como un porcentaje de la porción no grasa del producto terminado.

d. **Una Diferencia Normalizada LPG** es el porcentaje LPG de la muestra menos el requisito mínimo de porcentaje LPG según establecido en el Artículo XXI (J) y (K) del Reglamento, para el producto que se está analizando, dividido entre la Desviación Normal Apropiada para el grupo de productos.

e. **Requisito mínimo absoluto de porcentaje LPG** significa que ningún resultado de laboratorio de una muestra individual para contenido LPG esté por debajo del requisito mínimo aplicable del Artículo

XXI (J) o (K) por 2.3 puntos de porcentaje o más para un producto del Grupo I o el Grupo II, ó 2.7 puntos de porcentaje o más para un producto del Grupo III o IV.

f. Un **Promedio aritmético Normalizado de Porcentaje LPG de los Productos del País** es el promedio aritmético de Diferencias Normalizadas de Porcentaje LPG de 36 ó 100 lotes de productos entrando en Puerto Rico desde un país productor dado muestreados consecutivamente.

g. Un **Promedio compensado Normalizado de Porcentaje LPG de los Productos del País** es un estimado del promedio de las Diferencias Normalizadas de Procentajes LPG de 36 ó 100 lotes muestreados consecutivamente, ajustados por tamaño de lotes de diferentes tipos de cerdo curado entrando en Puerto Rico desde un país productor dado. Un promedio compensado normalizado se computa multiplicando la Diferencia Normalizada de Porcentaje LPG calculada para cada lote por el número de libras de producto en cada lote, sumando esos resultados y dividiendo esa suma por el total del peso del producto de todos los lotes que componen el promedio.

h. La **Desviación Normal Apropiada** está basada en variabilidad dentro del lote. La que se le ha asignado a los Grupos I y II es 0.75 por ciento de LPG y la asignada a los Grupos III y IV es 0.91 por ciento LPG.

i. Un **Lote** es todo producto de un tipo de un establecimiento presentado por un importador como la unidad para inspección en el Puerto de Entrada.

2. Procedimientos normales de verificación. Con excepción al producto importado desde Canadá, el Departamento colectará muestras de producto de cerdo curado al azar de los lotes ofrecidos para entrada en el Puerto de Entrada y, después de analizar las muestras para grasa y contenido de proteína natural, calculará el porcentaje LPG. El producto no se retendrá pendiente a los resultados de laboratorio durante la fase de verificación. El porcentaje LPG para cada muestra será considerado junto con los resultados cumulativos de muestras previas para valuar la efectividad del programa de cumplimiento de un país en su totalidad y determinar el curso de acción para subsiguientes lotes de producto.

a. Factores que determinan si el sistema de inspección de un país está funcionando adecuadamente:

(1) El porcentaje LPG para cada muestra no puede estar por debajo de 2.3 puntos de porcentaje del requisito mínimo de porcentaje LPG para productos de cerdo curado en los Grupos I y II ni por debajo de 2.7 puntos de porcentaje para productos de cerdo curados en los Grupos III y IV.

(2) Ambos Promedios Normalizados de porcentaje LPG, aritmético y compensado,

para los últimos 100 lotes consecutivos de todos los productos de cerdo curado del país tienen que ser igual a o mayor que cero. El conteo para los 100 lotes consecutivos comienza con los lotes que llegan desde dicho país después del 15 de abril de 1985.

(3) Ambos Promedios Normalizados de porcentaje LPG, aritmético y compensado, para los últimos 36 lotes consecutivos de todos los productos de cerdo curado del país tienen que estar por encima del 5 por ciento más bajo de la distribución Normal. Este valor mínimo es menos 0.28 (-0.28) para el promedio aritmético y depende del volumen de producción para el promedio compensado.

b. Acciones cuando los cálculos indican que los procedimientos de procesamiento en un país no están en cumplimiento:

(1) Si el nivel de porcentaje LPG de una muestra tomada durante los procedimientos normales de verificación se encuentra que está tan bajo como el porcentaje mínimo absoluto de LPG requerido, el país de origen será notificado; el lote en cuestión será retenido si todavía está disponible en un establecimiento oficial o está sujeto a detención u otra acción bajo la Ley; y todos los lotes subsiguientemente presentados de ese producto de cerdo curado del mismo establecimiento foráneo serán retenidos hasta que las disposiciones del párrafo 3 se satisfagan.

(2) Si ambos Promedios Normalizados de porcentaje LPG, aritmético y compensado, para los últimos 100 lotes consecutivos caen por debajo de cero o cualquiera de los Promedios Normalizados de Porcentaje LPG de los últimos 36 lotes consecutivos cae por debajo del 95 por ciento más alto de la distribución Normal, todo el producto disponible de cerdo curado del país foráneo estará sujeto a retención administrativa y todos los lotes de productos de cerdo presentados subsiguientemente del país foráneo se retendrán hasta que las disposiciones del Párrafo 3 se satisfagan. El país foráneo será notificado y estará sujeto a otras acciones que prescribe la Ley.

3. **Retención.** Cuando lotes de cerdo curado están bajo retención, se les rehusará la entrada y se reexportarán de acuerdo con el Artículo XXVI (M) a menos que se puedan despachar de acuerdo con las disposiciones del párrafo 3.a., los establecimientos pueden retornarse a los procedimientos de verificación normal de acuerdo con el Párrafo 3.b., y los países pueden reintegrarse a los procedimientos normales de verificación de acuerdo con el Párrafo 3.c.

   a. Si un lote está sujeto a los procedimientos de retención bajo esta sección, el Departamento colectará cinco unidades de muestreo seleccionadas al azar de cada lote y determinará el porcentaje LPG de

cada unidad de muestreo. El lote puede despacharse al comercio si:

(1) El promedio de porcentaje LPG de las 5 unidades de muestreo seleccionadas al azar es igual o superior al porcentaje mínimo aplicable LPG que requiere el Artículo XXI (J) o (K), o

(2) El producto se vuelve a rotular bajo la supervisión de un empleado del Programa de modo que conforme con las disposiciones del Artículo XXI (J) o (K).

b. Si un producto de un establecimiento foráneo está sujeto a los procedimientos de retención bajo esta sección, el establecimiento extranjero puede ser reintegrado a los procedimientos normales de verificación cuando:

(1) Diez lotes presentados consecutivamente de ese producto de cerdo curado de ese establecimiento han sido muestreados según se provee en el párrafo 3.a. de esta sección y el promedio de cada juego de cinco unidades de muestreo representando cada lote se han encontrado estar igual a o mayor que el porcentaje mínimo de LPG requerido; y,

(2) El porcentaje de LPG de cada unidad de muestreo (50 por todas) está sobre el porcentaje LPG mínimo absoluto requerido.

c. Si un país está sujeto a los procedimientos de retención bajo esta sección, el país se reintegrará a los procedimientos normales de verificación cuando:

(1) Veinticinco lotes de producto de

cerdo curado presentados consecutivamente han sido muestreados según se requiere en el Párrafo 3.a. de esta sección y el promedio de cada juego de cinco unidades de muestra representando cada lote han sido encontradas a ser igual a o mayor que el porcentaje LPG mínimo requerido; y

(2) El porcentaje LPG de cada unidad de muestreo (125 por todas) está por encima del Porcentaje LPG Mínimo Absoluto Requerido; y

(3) Ambos promedios normalizados de porcentaje LPG para 36 lotes consecutivos están dentro del porcentaje requerido de la distribución Normal; y

(4) Ambos promedios normalizados de porcentaje LPG para 100 lotes consecutivos están en cero o más alto.

d. Las unidades de muestreo colectadas bajo los procedimientos de retención según está dispuesto en el párrafo 3.b. de esta sección no serán incluidas en los promedios normalizados de porcentaje LPG para 36 y 100 lotes consecutivos.

4. **Productos Adulterados y Marcados Falsamente.** Los productos que no reunen los requisitos de porcentaje LPG especificados, determinado de acuerdo con los procedimientos establecidos en esta sección, pueden considerarse adulterados bajo la Sección 1(m)(8) de la Ley (21 USC 601 (m)(8)) y marcados falsamente bajo la Sección 1(n) de la Ley (21 USC 601(n)).

5. Actividades que requieren supervisión inspeccional adicional, como volver a rotular, se

harán con el importador porteando los gastos. Además, si el importador lo desea, puede conseguir que las muestras se analicen en un laboratorio acreditado.

X. Apelaciones; cómo se llevan a cabo.

1. Cualquier apelación de una decisión tomada por cualquier empleado del Programa se radicará con el/la supervisor(a) inmediato(a) que tiene jurisdicción sobre la materia de la apelación, excepto si se dispone otra cosa en las reglas de la práctica aplicables. Denegación de una solicitud de rotulación por el inspector no constituirá una base para apelar bajo esta sección.

Y. Procedimientos para la disposición de productos que han sido condenados u ordenados destruídos bajo una inspección de importación.

1. Carcasas, partes de las mismas, carne y productos comestibles de carne (que no sean grasas de animales convertidas) que han sido tratados de acuerdo con las disposiciones de esta sección serán considerados desnaturalizados para propósitos de las regulaciones de esta parte, a menos que se disponga otra cosa en el Artículo XV del Reglamento para artículos condenados en establecimientos oficiales o en establecimientos oficiales de inspección de importaciones.

a. Se ordenan los siguientes agentes para desnaturalizar carcasas, partes de las mismas, carne o productos comestibles de carne que están afectados con cualquier condición que resultaría en su condenación y disposición bajo el Artículo XV

si estuvieran en un establecimiento oficial o en un establecimiento oficial de inspección de importaciones: ácido carbólico crudo, desinfectante cresílico, una fórmula que consiste de una parte de FD & C verde colorante Nro. 3, 40 partes de agua, 40 partes de detergente líquido y 40 partes de aceite de citronella y otra sustancia apropiada aprobada por el Secretario en casos específicos. (Información sobre aprobación de cualquier sustancia de desnaturalización apropiada puede obtenerse de: Technical Services, Meat and Poultry Inspection, Food Safety and Inspection Service, U.S.D.A., Washington, DC 20250.)

b. La carne podrá ser desnaturalizada sumergiéndola en una solución ácida tánica al 0.0625 por ciento seguido de una inmersión en un baño de agua y luego sumergiéndola en una solución de ácido férrico al 0.0625 por ciento; y con excepción a lo dispuesto en los párrafos 1.c. y e. de esta sección, los agentes que siguen se ordenan para desnaturalizar otras carcasas, partes de las mismas, carne y productos comestibles de carne para los cuales se requiere desnaturalización por esta parte: FD&C verde colorante número 3; FD&C azul colorante número 1; FD&C azul colorante número 2; carbón finamente molido; u otra sustancia apropiada aprobada por el Secretario en casos específicos. Las carcasas (que no sean vísceras),

partes de las mismas, cortes de carne y pedazos de carne que no se han molido y se han oscurecido con carbón de leña u otros tintes negros serán considerados desnaturalizados conforme a esta sección solamente si contienen por lo menos ese grado de oscuridad que se depicta en el diagrama 1 de la Guía para Desnaturalizar la Carne (Formulario MP 91). (Copias del Formulario MP-91 se pueden obtener sin cargo escribiéndole a la División de Operaciones Administrativas, Servicio de Seguridad de Alimentos e Inspección, U.S.D.A., 123 East Grant Street, Minneapolis, Minnesota 55403. Los diagramas 2 y 3 de la Guía de Desnaturalización son para propósitos de comparación solamente. La Guía de Desnaturalización de la Carne ha sido aprobada para incorporación por referencia por el Director de la Oficina del Registro Federal y está en los archivos de la Biblioteca del Registro Federal.)

c. Las tripas podrán ser desnaturalizadas sumergiéndolas en una solución con 6 por ciento de ácido tánico por un minuto, seguido de una inmersión en un baño de agua y luego metiéndolas por un minuto en una solución con un 0.022 por ciento de FD&C amarillo colorante número 5.

d. Cuando la carne, los desperdicios de la carne o los productos comestibles de la carne se hallan en forma molida, 4 por ciento del hueso duro densamente molido

no deberá molerse en pedazos menores que la apertura especificada para la malla número 5 según las normas dictadas por el U.S. Bureau of Standards o 6 por ciento por peso de hueso duro molido gruesamente que deberá ser en pedazos no menores que la apertura especificada para la malla número 8 en las mencionadas normas uniformemente incorporados con el producto pueden ser usados en vez de los agentes prescritos en el subpárrafo (1)(b) de este párrafo.

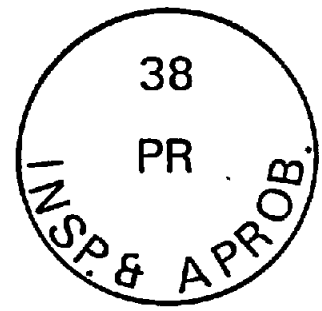
e. Antes de añadir los agentes desnaturalizantes a los artículos en pedazos mayores de 4 pulgadas en diámetro, los pedazos deberán ser partidos y seccionados. (Si los artículos se encuentran en pedazos menores de 4 pulgadas en diámetro, no es necesario partirlos o seccionarlos.) La aplicación de cualquiera de los agentes enumerados en el subpárrafo (1)(a) o (b) de este párrafo a la superficie exterior de hongos o pedazos de carne sin hueso, desperdicios de carne o productos de carne comestibles no será adecuada. El agente desnaturalizante deberá ser estrechamente ligado con todos los materiales a ser desnaturalizados y deberá ser usado en aquella cantidad y forma en que no sea fácil de remover mediante el lavado o el remojo. Una cantidad suficiente del agente apropiado deberá ser usado para darle al material un color, olor o sabor distintivo de tal forma que dicho material

no pueda confundirse con un artículo para alimento humano.

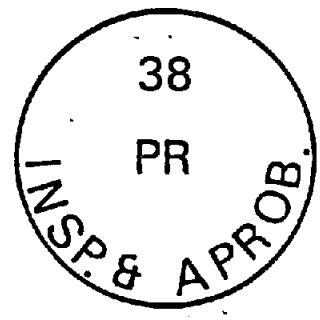
2. La grasa animal derretida no comestible deberá desnaturalizarse mezclándola bien con aceite desnaturalizador, aceite combustible número 2, "brucine" disuelto en una mezcla de alcohol y aceite de pino o aceite de romero, carbón finamente pulverizado, o cualquier agente desnaturalizador aprobado para dicho propósito por el Secretario en casos específicos. El carbón deberá ser usado en una cantidad no menor de 100 partes por millón y deberá ser de tal carácter que permanezca suspendido indefinidamente en la grasa líquida. Se deben usar suficientes de los agentes identificadores escogidos para darle a la grasa derretida un color, olor o sabor distintivo que no puede ser confundido con un artículo para alimento humano.

Z. Marcas y dispositivos oficiales de inspección de importaciones.

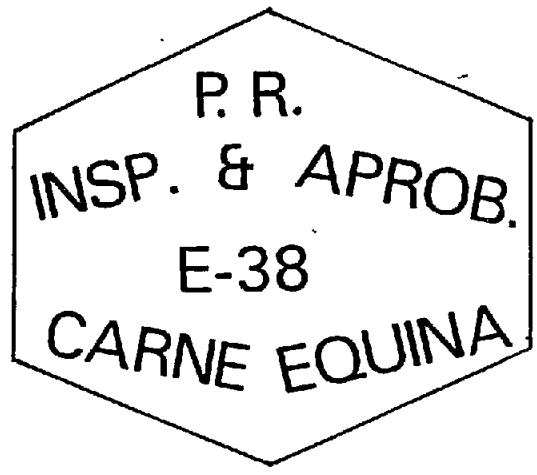
1. Cuando se practican inspecciones de importaciones en estblecimientos de inspecciones de importaciones, la leyenda oficial de inspección que se aplicará a la carne y productos de carne importados en el formulario apropiado especificado aquí.



Para aplicársele a carcasas de ganado vacuno, ovejas, cerdos y cabros, partes primarias, y cortes de carne no en recipientes. (El número "I-38" en la ilustración se da como ejemplo solamente. El número del establecimiento del establecimiento de inspección de importaciones en que el producto importado se inspecciona se usará en lugar de éste.



Para aplicación a recipientes exteriores de carne y productos comestibles de carne preparados de ganado, ovejas, cerdos y cabros.



Para aplicarse a las carcasas de caballos, partes primarias, y cortes no en recipientes.



Para aplicarse a carcasas de mulas y otros equinos (no caballos), partes primarias y cortes que no están en recipientes.



Para aplicarse a recipientes exteriores de productos comestibles de carne de equinos.

2. Con excepción a productos ofrecidos para la entrada desde Canadá, cuando se practican inspecciones de importaciones en establecimientos oficiales, la leyenda de inspección oficial que se aplicará a la carne y los productos comestibles de carne ofrecidas para entrada estará de acuerdo con la forma especificada en el Artículo XIII (B) y (C) del Reglamento.

3. Cuando a algún producto se le deniega la entrada a Puerto Rico, la marca oficial que se aplicará al producto que se le deniega la entrada será de la siguiente forma:

PUERTO RICO
ENTRADA DENEGADA

4. El Departamento le proveerá dispositivos para aplicar marcas que rezan "Puerto Rico, Entrada Denegada" a los inspectores del Programa.

5. El ordenar y fabricar marcas de fábrica que contengan leyendas oficiales de inspección se hará de acuerdo con las disposiciones contenidas en el Artículo XVIII (C)(3) de inspección de carnes. [51 FR 37708, 24 de oct., 1986, según enmendada en 54 FR 41409, 5 de oct., 1989.]

ARTICULO XXVII - DETENCION; APREHENSION Y CONDENACION POR OFENSAS CRIMINALES.

A. Artículos o ganado sujeto a detención administrativa.

1. Cualquier carcasa o parte de una carcasa, carne o producto de carne del ganado, o artículo fuera de la definición de producto alimenticio de carne, o cualquier ganado muerto, moribundo, incapacitado o enfermo, está sujeto a detención bajo el Título I o II de la Ley por un período que no excederá de 20 días si cualquier representante autorizado del Secretario encuentra causa bajo cualquier premisa durante o después de la distribución en el comercio y se propone la retención del mismo habiendo razón para creer que:

a. Dicho artículo está adulterado o erróneamente marcado y tiene la capacidad de usarse para consumo humano;

b. Dicho artículo no ha sido inspeccionado, violando así las disposiciones del Título I de la Ley, cualquier otra Ley Federal o las leyes Estatales aplicables;

c. Dicho artículo o ganado haya sido distribuído o se intente distribuirlo, violando así las disposiciones del Título I de la Ley, cualquier otra Ley Federal y/o las leyes Estatales aplicables.

B. Método de detención, forma del marbete de detención.

1. Un representante autorizado del Secretario detendrá cualquier artículo o ganado según lo dispone esta parte mediante la fijación de un marbete con la leyenda oficial "P.R. Detenido" sobre dicho artículo o ganado.

C. Notificación de detención de artículos o ganado al dueño, su agente o la persona que tiene los mismos

bajo su custodia.

1. Cuando se detenga cualquier artículo o ganado bajo esta parte, un representante autorizado del Secretario notificará oralmente al dueño del artículo o ganado detenido, y de no poder notificarle al dueño, le notificará al agente o custodio inmediato y suministrará con prontitud una "Nota preliminar de detención" (Formulario MP-479). Dentro de 48 horas después de la detención de cualquier artículo o ganado, el representante autorizado deberá darle una notificación escrita al dueño del artículo o ganado si la detención continúa mediante un "Aviso de detención" (Formulario MP-484). o se le da a su agente o a a persona a cargo en caso que no esté el dueño del artículo o ganado. La notificación (Formulario MP-484) se entregará conjuntamente con una copia del Formulario oficial al dueño, agente o persona a cargo o por correo certificado a la última dirección conocida del dueño, agente o persona encargada, o a la oficina o lugar del negocio.

D. Notificación de las Autoridades Gubernamentales que tienen jurisdicción sobre el artículo o ganado detenido; forma de la notificación escrita.

1. Dentro de las 48 horas después de la detención de cualquier ganado o artículo conforme a esta parte, un representante autorizado del Secretario deberá dar notificación oral o escrita de dicha detención a cualquier autoridad Federal que no esté relacionada con el programa, así como también a cualquier Estado y otras autoridades gubernamentales que tienen jurisdicción sobre dicho artículo o ganado.

En caso de que la notificación sea dada oralmente, deberá ser confirmada por escrito, tan pronto como lo permita las circunstancias.

E. Movimiento del artículo o ganado detenido; remoción de marcas oficiales.

1. Ningún artículo o ganado detenido será movido del lugar donde fue detenido conforme a las disposiciones de esta parte, hasta que se libere por un representante autorizado del Secretario; disponiéndose que dicho artículo o ganado pueda moverse del lugar para su refrigeración, congelación o para propósito de almacenaje, si tal movimiento lo ha aprobado un representante autorizado del Secretario; disponiéndose además que el artículo o ganado movido será detenido por un representante autorizado del Secretario hasta que la misma termine. Cuando la detención del artículo o ganado termine, el dueño, agente o persona que posee el artículo o ganado que fue notificado de la detención, recibirá una "Nota de terminación de detención". La misma será entregada o enviada por correo certificado dirigida a la última dirección, u oficina del dueño, agente o encargado. El representante puede pedir que se quiten todas las marcas oficiales de dicho artículo o ganado antes de que sea puesto en libertad, a menos que el representante crea que el artículo o ganado deba retener dichas marcas.

F. Artículos o ganado sujetos a aprehensión y a ser condenados judicialmente.

1. Cualquier carcasa, parte de una carcasa, carne o producto de carne, o cualquier ganado muer-

to, moribundo, inacapacitado o enfermo que se haya transportado al comercio o sujeto al Título I o II de esta Ley o se retiene para la venta en Puerto Rico después de dicha transportación, estará sujeto a aprehenderse y condenarse en un procedimiento judicial conforme a la Sección 403 de la Ley si dicho artículo o ganado:

a. Es o ha sido preparado, vendido, transportado o de alguna manera distribuido, ofrecido o recibido para la distribución en violación de la Ley;

b. Se puede usar como alimento y ha sido adulterado o marcado ilegalmente; o,

c. De cualquier otra forma viola la Ley.

G. Procedimiento para la aprehensión, condenación y disposición.

1. Cualquier artículo o ganado sujeto a ser aprehendido y condenado bajo esta parte estará expuesto a ser procesado, y a ser dispuesto en cualquier momento bajo una legación apropiada en una corte de distrito de Puerto Rico o en cualquier otra corte señalada en la Sección 404 de la Ley, dentro de la jurisdicción donde se encontró el artículo o ganado.

H. Autoridad para confiscar o embargar bajo las disposiciones de otras leyes.

1. Lo dispuesto en esta Parte está relacionado con el embargo, confiscación y disposición de artículos y no deroga de la autoridad conferida por otras disposiciones de la Ley o de otras leyes.

I. Ofensa criminal.

1. La Ley contiene disposiciones con respecto a

numerosas faltas especificadas en la Ley, incluyendo pero no limitándose al soborno de los inspectores, recibo de regalos o interferencia con el Programa de Inspección.

ARTICULO XXVIII - DISPOSICIONES ESPECIALES PARA ESTADOS Y TERRITORIOS DESIGNADOS; Y PARA LA DESIGNACION DE ESTABLECIMIENTOS QUE AMENAZAN LA SALUD PUBLICA Y PARA DICHOS ESTABLECIMIENTOS DESIGNADOS.

A. Definición de "Estado".

1. Para propósitos de esta parte, el término "Estado" significa cualquier Estado (incluyendo el Estado Libre Asociado de Puerto Rico) o Territorio organizado.

B. Designación de Estados bajo el Párrafo 301(c) de la Ley.

1. Cada uno de los siguientes Estados ha sido designado, bajo el Párrafo 301(c) de la Ley, como un Estado en que las disposiciones de los Títulos I y IV de la Ley serán aplicados a las operaciones y las transacciones que se llevan a cabo en su totalidad en dicho Estado. Las disposiciones Federales aplican, efectivo en las fechas que se señalan a continuación:

Estado	Fecha de efectividad de aplicabilidad de disposiciones Federales
Arkansas.....	Junio 1, 1981
California.....	Abril 1, 1976
Colorado.....	Julio 1, 1975
Connecticut.....	Octubre 1, 1975
Guam.....	Enero 21, 1972
Idaho.....	Julio 1, 1981
Kentucky.....	Enero 14, 1972
Maine.....	Mayo 12, 1980
Massachusetts.....	Enero 12, 1976
Michigan.....	Octubre 3, 1981
Minnesota.....	Mayo 16, 1972
Misuri.....	Agosto 18, 1972
Nebraska.....	Octubre 1, 1971
Nevada.....	Julio 1, 1973
Nueva Hampshire.....	Agosto 6, 1978
Nueva Jersey.....	Julio 1, 1975

Nueva York.....	Julio 16, 1975
Dakota del Norte.....	Junio 22, 1970
Islas Marianas del Norte..	Octubre 29, 1979
Oregon.....	Julio 1, 1972
Pensilvania.....	Julio 17, 1972
Puerto Rico.....	Junio 18, 1971
Rhode Island.....	Octubre 1, 1981
Tennessee.....	Octubre 1, 1975
Islas Vírgenes de E.U.....	Noviembre 27, 1971
Washington.....	Junio 1, 1973

C. Estados designados bajo el Párrafo 301(c) de la Ley; aplicación de las regulaciones.

1. Las disposiciones de las regulaciones de este Subcapítulo aplican a las operaciones y las transacciones que se llevan a cabo dentro de cada Estado designado en el Artículo XXVIII (B) bajo el párrafo 301(c) de la Ley, excepto lo que de otra forma se disponga en esta sección. (Las disposiciones de las regulaciones aplican en todos los respectos a las operaciones y las transacciones en o para el comercio.)

a. Cada establecimiento localizado en dicho Estado designado, que se le otorga la inspección requerida bajo el Artículo IV obtendrá aprobación de los planos de la planta según lo especifica el Artículo V dentro de 18 meses después que la designación del Estado esté en vigencia. El establecimiento, incluyendo sus facilidades, se pondrá en cumplimiento con los planos aprobados tan pronto como sea posible, pero no más allá de 36 meses después que dicha designación esté vigente. De no tener los planos aprobados o no poner el establecimiento en cumplimiento con dichos planos dentro de los períodos de tiempo especificados aquí resultará en la expiración de la

otorgación de inspección. Inspección será otorgada inicialmente a cualquiera de dichos establecimientos solo si se determina, bajo una evaluación combinada de sus predios, que las facilidades y los procedimientos de operación tienen la capacidad para fabricar productos que no son ni adulterados ni erróneamente rotulados.

b. El Artículo VI aplicará a los establecimientos que se les requiere inspección bajo el Artículo IV, excepto que las interconexiones existentes entre establecimientos oficiales y no oficiales se permitirán si se determina en casos específicos que las interconexiones son tales que transferencia de producto no comestible al establecimiento oficial sería difícil o no usual y ese tipo de transferencia está estrictamente prohibido, excepto como se permite bajo otras disposiciones de este Subcapítulo. Es esencial que se mantenga la separación de las facilidades hasta el extremo que sea necesario para asegurar que productos no comestibles no entren en el establecimiento contrario a las regulaciones de este Subcapítulo.

c. El Artículo IX (Ch) aplicará a dichos establecimientos, excepto que no se requerirán facilidades separadas para trabajadores y trabajadoras cuando la mayoría de los que trabajan en el establecimiento están relacionados por sangre o matrimonio, siempre y cuando que esto no conflija con los requisitos del municipio o del Estado; excepto que la separación de las líneas de los inodoros de las líneas de drenaje de la

casa hasta un punto fuera de los edificios no será requerida en las construcciones existentes cuando hayan instalados dispositivos de retro-flujo de acción positiva.

d. El Artículo XV (B) aplicará a dichos establecimientos, excepto que un cuarto o compartimiento separado no se tiene que proveer para productos no comestibles si se pueden manejar de modo que no crean condiciones insanitarias en cualquier cuarto o compartimiento usado para productos comestibles o de alguna forma adulteren los productos comestibles y no interfieran con la conducta de inspecciones. Por ejemplo, los intestinos, el contenido de las panzas, las patas y los cueros pueden acumularse en el piso de matanza en tambores limpios y herméticos con cubiertas apretadas si hay suficiente espacio para almacenarlos fuera del medio hasta terminadas las operaciones del día.

e. Los Artículos XVII (G), XVIII (C) y (D) aplicarán a dichos establecimientos excepto según se provee en este subpárrafo (5).

(1) El operador de cada dicho establecimiento identificará, antes de la inauguración de la inspección, todos los dispositivos para rotular y marcar en uso o propuestos para usarse (en la fecha de inauguración de la inspección) al supervisor del circuito en que está localizado el establecimiento. Aprobación temporera, pendiente de aprobación formal bajo los Artículos XVII (G), XVIII (C) y (D), será otorgada por el supervisor de circuito para dispositivos para rotular y marcar que éste determine no son ni falsos ni engañosos,

siempre y cuando que la leyenda oficial de inspección que contiene el número oficial del estblecimiento se le aplique al panel principal de despliegue de cada etiqueta, por un dispositivo de impresos mecánico o una etiqueta engomada autodestructiva, y siempre y cuando la etiqueta muestre el nombre verdadero del producto, una declaración de ingredientes precisa, el nombre y la dirección del manufacturero, empacador o distribuidor, y cualquier otra exigencia del Párrafo 1(n) de la Ley.

(2) El supervisor de circuito enviará una copia de cada item de rotulación y una descripción de cada dispositivo de marcar para el cual se le ha otorgado aprobación temporera y retendrá una copia en un archivo de aprobación temporera para el establecimiento.

(3) El operador del establecimiento oficial enviará prontamente una copia de cada item de rotulación y una descripción de cada dispositivo de marcar para el cual aprobación temporera se ha otorgado por el supervisor de circuito (mostrando cualesquiera modificaciones requiera el supervisor de circuito), acompañada por la formula y los detalles de preparación y empaque para cada producto. Dentro de 90 días después de la inauguración de inspección, todo material de rotulación y dispositivos de marcar aprobada temporeramente por el supervisor de circuito tiene que recibir aprobación según lo requieren los Artículos XVII (G), XVIII (C) y (D) o su uso tiene que ser descontinuado.

(4) El supervisor de circuito también revisará todos los recipientes de transporte

para asegurar que no tienen rotulación falsa o engañosa y no están erróneamente rotulados. Se autorizarán modificaciones en la información inaceptable en el material de rotulación a través del uso de cinta engomada autodestructora o cubriendo el mismo con una estampa de goma para permitir el uso máximo permitido de todos los materiales de rotulación disponibles. Todo material de rotulación inaceptable que no se modifique para cumplir con los requisitos de este Subcapítulo tiene que ser destruído o removido del establecimiento oficial.

f. Los Artículos XXII (A), (B), (C), (D), (E) y XXV (Q) y (R) aplican a operaciones transacciones no en o para el comercio en un Estado designado bajo el párrafo 301(c) solo si el Estado también está designado bajo la Sección 205 de la Ley y si dichas disposiciones son aplicables según se demuestra en el Artículo XXVIII (F).

g. El Artículo XXIII (A)(1) del Subcapítulo 331 no aplicará a los Estados designados bajo el Párrafo 301(c) de la Ley.

h. Los Artículos XXIV y XXVI y XXV (C) relacionados con exportaciones e importaciones no aplican a las operaciones y transacciones solamente de o para comercio interestatal.

i. El Artículo XXV aplicará a establecimientos que se requiere inspeccionar bajo el Artículo IV y a operaciones y transacciones solamente de o para comercio interestatal, excepto como está dispuesto en los párrafos h y j de esta sección.

j. El Artículo XXV (L) y (A(2) no se aplicarán para requerir un certificado o evidencia del mismo para la distribución interestatal de productos que están marcados "P.R. Inspeccionado y Aprobado".

D. Control y disposición de productos sin inspección federal en Estados designados bajo el Párrafo 301(c).

1. A la fecha efectiva de designación de un Estado bajo el Párrafo 301(c) de la Ley, no se prepararán productos dentro del Estado a menos que sean preparados bajo inspección siguiendo las regulaciones de este Subcapítulo o si están exentos del requerimiento de inspección bajo el Artículo IV y ningún producto no exento que fuera preparado sin ninguna inspección puede ser legalmente distribuido dentro del Estado. Por un período de 90 días desde la fecha efectiva de dicha designación, los productos que fueren preparados e inspeccionados y aprobados bajo la supervisión de un Estado responsable o una agencia local de inspección pueden ser distribuidos solamente dentro del Estado, siempre y cuando no estén adulterados o mal marcados, excepto que la leyenda oficial de inspección no se requiere. Dentro del período de 90 días el procesamiento de productos que han sido inspeccionados por un Estado o la agencia local de inspección puede ser continuado o de algún modo manejado en un establecimiento oficial al que se le requiera inspección bajo el Artículo IV o en un establecimiento exento de los requerimientos de dicha inspección bajo el Artículo IV y pueden

ser distribuídos como se dispone en esta sección, pero de algún modo deberán ser manejados conforme al Artículo VI. Dichos productos no deberán portar las leyendas oficiales de inspección Federal. Después del período de 90 días, solamente productos inspeccionados y aprobados por los Federales podrán ser distribuidos dentro de un Estado designado, excepto como se dispone en el Artículo IV.

E. Criterios y procedimientos para la designación de establecimientos con operaciones que claramente ponen en peligro la salud pública; disposición de los productos; aplicación de las regulaciones.

1. Un establecimiento que prepare productos solamente para distribución dentro de cualquier Estado deberá designarse como uno que produce productos adulterados que claramente ponen en peligro la salud pública si:

a. Cualquier carne o producto comestible de carne preparado en el establecimiento se adultera en cualquiera de las siguientes formas:

(1) Contiene un agente químico pesticida, aditivo de alimento, o aditivo colorante que sea peligroso dentro de la definición de las secciones 408, 409 ó 706 de la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos o que fue sometido intencionalmente a radiación en una forma no permitida bajo la Sección 409 de dicha Ley; o si contiene otros aditivos venenosos o una sustancia deleterea añadida que pueda convertirlo en un producto perjudicial a la salud o no apto para consumo

humano; o,

(2) Consiste completamente o en parte de cualquier sustancia sucia, podrida o descompuesta o es por alguna otra razón pernicioso, insalubre o malsano o de alguna forma no apto para consumo humano (p.ej., fue preparado de carne u otros ingredientes con muestras características de descomposición; o es o fue preparado de una carcasa afligida con una enfermedad transmisible a humanos y cuya condenación sería requerida bajo los Artículos X y XI en establecimientos inspeccionados; o es un producto de cerdo listo para comer que no ha sido tratado para destruir la triquina como se prescribe en el Artículo XIV (I) para productos en establecimientos inspeccionados; o

(3) El producto ha sido preparado, empacado o retenido bajo condiciones insanitarias en que el producto podría haberse contaminado con sucio, haberse convertido en perjudicial a la salud (p.ej., si insectos o rajieros que no están efectivamente controlados en los establecimientos o agua insanitaria se usan en la preparación de carne o productos comestibles de carne para alimento humano); o

(4) Es, completa o parcialmente, el producto de un animal que ha muerto de otra forma que no sea la matanza; o

(5) Su envase está compuesto completamente o en parte de cualquier sustancia venenosa o deleterea que pueda rendir el

contenido perjudicial a la salud; y

b. Dichos artículos adulterados sean para o hayan sido distribuido desde el establecimiento mientras aún se pueden usar como alimento humano.

2. Cuando cualquier establecimiento se identifica por un inspector del Programa como uno que produce productos adulterados que claramente ponen en peligro la salud pública bajo los criterios del Párrafo (1) de esta sección, se seguirá el siguiente procedimiento:

a. El inspector del Programa aconsejará informalmente al operador del establecimiento en cuanto a las deficiencias encontradas por él y reportará sus hallazgos al Director Regional del Programa apropiado. Cuando sea determinado por el Director Regional que cualquier establecimiento preparando productos solamente para distribución dentro de cualquier Estado, está produciendo productos adulterados para distribución dentro de dicho Estado que claramente ponen en peligro la salud pública, una notificación escrita al respecto será emitida a los oficiales Estatales apropiados incluyendo el Gobernador del Estado y el comité de asesores apropiado, para acción efectiva dentro de la ley Estatal o local para prevenir dicho peligro a la salud pública. Dicha notificación escrita deberá especificar claramente las deficiencias causantes de la producción de productos adulterados y deberá especificar un tiem-

po razonable para tomar dicha acción dentro de la ley Estatal o local.

b. Si no se toma acción efectiva bajo las leyes estatales o locales dentro del tiempo especificado, el Director Regional emitirá notificación escrita al operador del establecimiento, especificando las deficiencias envueltas y permitiéndole 10 días para presentar sus puntos de vista o hacer las correcciones necesarias, y notificándole que de no corregir dichas deficiencias el establecimiento y su operador, podrían ser designados sujetos a las disposiciones del Título I y IV de la Ley como si estuvieran envueltos en el comercio.

c. De ahí en adelante, el inspector del Programa hará un estudio del establecimiento y lo designará si determina, en consulta con el Director Regional, que está fabricando productos adulterados que claramente ponen en peligro la salud pública, y el Director Regional emitirá una notificación formal de dicha designación al operador del establecimiento.

3. Los productos que estén disponibles en el momento de la designación de un establecimiento bajo esta sección están sujetos a la detención, confiscación y condenación conforme al Artículo XXVII disponiéndose que los productos que han sido inspeccionados y así identificados por los inspectores y cuya preparación no se ha continuado en ningún establecimiento no inspeccionado, puede ser exonerado para la distribución si los productos parecen

no estar adulterados o mal rotulados en el momento de dicha exoneración.

4. Ningún establecimiento designado bajo esta sección puede preparar cualquier producto legalmente a menos que primero obtenga inspección o cualifique por exención bajo el Artículo IV. Todas las disposiciones de las regulaciones aplicarán a los establecimientos designados bajo esta sección, excepto que las excepciones dispuestas en el Artículo XXVIII (C) aplicarán a dichos establecimientos.

F. Designación de Estados bajo la Sección 205 de la Ley; aplicación de secciones de la Ley y las regulaciones.

1. Cada uno de los Estados siguientes ha sido designado, efectivo en la fecha que se encuentra en la columna a la extrema derecha, como un Estado en que las disposiciones de las secciones de la Ley y los reglamentos especificados más adelante aplicarán a los operadores envueltos, que no sea en o para el comercio, en los tipos de negocios indicados a continuación:

Secciones de Ley y reglamento	Tipos de operadores	Estado	Fecha de vigencia de designación
Ley, sección 202; subsección 320.1, 320.2, 320.3. y 320.4	Personas ocupadas (no en o para el comercio) en (1) el negocio de matanza de ganado o preparación, congelación, empaque o rotulación de carcasas de ganado o partes o productos de las mismas, para alimento humano o alimento para animales; (2) el negocio de comprar o vender (como corredor en carnes, vendedor al por mayor o de alguna forma), transportar o almacenar carcasas de ganado o partes o productos de las mismas; ó (3) negocio como derretidor o en el negocio de comprar, vender o	Arkansas California Colorado Connecticut Guam Idaho Kentucky Maine Massachusetts Michigan Minnesota Misurí Nebraska Nevada Nueva Hampshire	Mar. 29, 1982 Abr. 1, 1976 Jul. 1, 1975 Oct. 1, 1975 Nov. 19, 1976 Mar. 29, 1982 Abr. 18, 1973 Feb. 9, 1981 Ene. 12, 1976 Mar. 29, 1982 Ene. 31, 1975 Ene. 31, 1975 Ene. 31, 1975 Ene. 31, 1975 Oct. 29, 1979

	transportar cualquier ganado muerto, moribundo, incapacitado o enfermo o partes de carcasas de ganado que murieron debido a alguna causa que no fue la matanza.	Nueva Jersey	Jul. 1, 1975
		Nueva York	Jul. 16, 1975
		Dakota del Norte	Jul. 23, 1973
		Islas Marianas Norteñas	Oct. 29, 1979
		Oregon	Ene. 31, 1975
		Pensilvania	Mayo 2, 1974
		Puerto Rico	Nov. 19, 1976
		Rhode Island	Mar. 29, 1982
		Tennessee	Oct. 1, 1975
		Islas Vírgenes	Nov. 19, 1976
		Washington	Ene. 31, 1975
Ley, sección 203; subsección 320.5	Personas ocupadas (no en o para comercio) negociando como corredor de carnes, derretidor, manufacturero de alimento para animales, vendedor al por mayor o almacenador público de carcasas de ganado o partes o productos de las mismas; o comprador, vendedor, o transportador de ganado muerto, moribundo, incapacitado o enfermo o partes de carcasas de ganado que murieron debido a alguna causa que no fue la matanza.	Arkansas	Mar. 29, 1982
		California	Abr. 1, 1976
		Colorado	Jul. 1, 1975
		Connecticut	Oct. 1, 1973
		Guam	Nov. 19, 1976
		Idaho	Mar. 29, 1982
		Kentucky	Abr. 18, 1976
		Maine	Feb. 9, 1981
		Massachusetts	Ene. 12, 1975
		Michigan	Mar. 29, 1982
		Minnesota	Ene. 31, 1975
		Misurí	Ene. 31, 1975
		Nebraska	Ene. 31, 1975
		Nevada	Ene. 31, 1975
		Nueva Hampshire	Oct. 29, 1979
		Nueva Jersey	Jul. 1, 1975
		Nueva York	Jul. 16, 1973
		Dakota del Norte	Jul. 23, 1975
		Islas Marianas Norteñas	Oct. 29, 1979
		Oregon	Ene. 31, 1974
		Pensilvania	Mayo 2, 1975
		Puerto Rico	Nov. 19, 1976
		Rhode Island	Mar. 29, 1982
		Tennessee	Oct. 1, 1975
		Islas Vírgenes	Nov. 19, 1976
		Washington	Ene. 31, 1975

Secciones de Ley y reglamento	Tipos de operadores designación	Estado	Fecha de vigencia de
Ley, sección 204; subsección 325.20 y 325.21	Personas ocupadas (no en o para el comercio) en el negocio de comprar, vender o transportar animales muertos, moribundos incapacitados o enfermos, o partes de carcasas de animales que han muerto debido a una causa que no fue la matanza.	Arkansas	Mar. 29, 1982
		Connecticut	Oct. 1, 1975
		Guam	Nov. 19, 1976
		Idaho	Mar. 29, 1982
		Kentucky	Abr. 18, 1973
		Maine	Feb. 9, 1981
		Massachusetts	Ene. 12, 1976
		Michigan	Mar. 29, 1982
		Minnesota	Ene. 31, 1975
		Nevada	Ene. 31, 1975
		Nueva Hampshire	Oct. 29, 1979
		Nueva Jersey	Jul. 1, 1975
		Nueva York	Jul. 16, 1975
		Dakota del Norte	Jul. 23, 1973
		Islas Marianas Norteñas	Oct. 29, 1979
		Oregon	Ene. 31, 1975
		Pensilvania	Mayo 2, 1974
		Puerto Rico	Nov. 19, 1976
		Rhode Island	Mar. 29, 1982
		Islas Vírgenes	Nov. 19, 1976
		Washington	Ene. 31, 1975

ARTICULO XXIX - REGLAS DE LA PRACTICA QUE GOBIERNAN LOS PROCEDIMIENTOS BAJO LA LEY FEDERAL DE INSPECCION DE CARNES

Subparte A -- General

A. Alcance y aplicabilidad de las reglas de la práctica.

1. Las Reglas Uniformes de la Práctica para el Departamento de Agricultura promulgadas. Además, las Reglas Suplementarias de la Práctica que se establecen en la Subparte B de esta Parte serán aplicables a dichos procedimientos.

2. Las Reglas de la Práctica que se establecen en la Subparte C de esta Parte serán aplicables a la suspensión de asignación de inspectores cuando hay amenazas de agresión o asalto a la fuerza, intimidación o interferencia con cual-

quier empleado del servicio de inspección siguiendo el Artículo VI de las regulaciones Además, las definiciones aplicables a los procedimientos bajo las Reglas Uniformes de la Práctica (7 CFR 1.132) aplicarán con fuerza y efecto igual a los procedimientos bajo la Subparte C.

3. Las reglas de la práctica que se establecen en la Subparte B de esta Parte serán aplicables a la suspensión de asignación de inspectores. Adicionalmente, las definiciones que se aplican a los procedimientos bajo las Reglas Uniformes de la Práctica aplicarán con igual fuerza y efecto a los procedimientos bajo el Artículo XIV.

Subparte B -- Reglas Suplementarias de la Práctica

A. Denegación o retiro del servicio de inspección.

1. Si el Secretario tiene razón para creer que el solicitante o recipiente de servicio bajo el Título I de la Ley no está apto para ocuparse en cualquier negocio que requiera dicha inspección por cualquiera de las razones especificadas en la Sección 401 de la Ley Federal, éste puede instituir un procedimiento radicando una querella con el Secretario de Vistas que prontamente le servirá una copia exacta a cada solicitante correspondiente.

B. Retiro del servicio de inspección por el establecimiento; no destruir cualquier carcasa condenada o parte de la misma o cualquier carne o producto comestible de carne.

1. En cualquier situación en que el Secretario tenga razón para creer que un establecimiento que recibe servicio de inspección bajo el

Título I de la Ley Federal de Inspección de Carnes no ha destruido cualquier carcasa condenada o parte de la misma o cualquier carne o producto comestible de la carne condenado según lo requieren las secciones 4 y 6 de la Ley Federal de Inspección de Carne (21 USC 604 y 606) y las regulaciones de este Subcapítulo, éste puede notificar al operador del establecimiento oralmente o por escrito de la intención del Secretario de retirar el servicio de inspección del establecimiento (por el período que el Secretario crea necesario para efectuar los propósitos de la Ley o indefinidamente), guiado por las secciones 4, 6 y 401 de la Ley (21 USC 604, 606, y 671) y el Artículo VI de las regulaciones si el establecimiento no destruye los artículos condenados de que se trata, según lo especifica la notificación, dentro de 3 días desde que el operador del establecimiento haya recibido la notificación. En la eventualidad de notificación oral, se enviará una notificación escrita tan pronto como las circunstancias lo permitan, al operador del establecimiento de la intención de retirar la inspección. La notificación escrita o confirmación será servida al operador del establecimiento de la forma prescrita en la Sección 1.147(b) de las Reglas Uniformes de la Práctica (7 CFR 1.147(b)).

2. Si cualquier establecimiento así notificado no destruye cualquier carcasa condenada o cualquier parte de la misma o cualquier carne o producto comestible de carne condenada, según lo especifica la notificación, el Secretario

puede emitir y radicar una querella de acuerdo con las Reglas Uniformes de la Práctica. Efectivo al momento de servir la querella, el servicio de inspección bajo la Ley será retirado de dicho establecimiento según se dispone en las secciones 4, 6, y 401 de la Ley Federal de Inspección de Carnes (21 USC 604, 606 y 671), pendiente de la determinación final del procedimiento.

C. Retención del uso de marcas, rotulación, o recipientes en uso bajo la Sección 7 de la Ley Federal de Inspección de Carnes.

1. En cualquier situación en que el Secretario determine que cualquier marca o rotulación o tamaño o forma de cualquier recipiente en uso o propuesto para usarse con respecto a cualquier artículo sujeto al Título I de la Ley Federal de Inspección de Carnes es falso o engañoso en cualquier particular, éste notificará, por escrito, a la persona, firma o corporación usando o proponiendo el uso de dicha marca, rotulación o recipiente que dicho uso será retenido a menos que se modifique la marca, rotulación o el recipiente de tal forma que el Secretario pueda prescribir para que no sea falso o engañoso.

2. La notificación escrita establecerá brevemente la razón por la cual se retiene el uso de la marca, rotulación o el recipiente y le ofrecerá al respondiente una oportunidad para someter una declaración escrita para responder a la notificación y el derecho de solicitar una vista con respecto a los méritos o la validez de la acción de retención. La notifi-

cación escrita será servida de acuerdo con la forma descrita en la Sección 1.147(b) de las Reglas Uniformes de la Práctica (7 CFR 1.147(b)).

3. Efectivo el momento en que se sirve la notificación, el uso de la marca, rotulación o el recipiente será retenido si el Secretario así lo ordena.

4. Si cualquier persona, firma o corporación así notificada no acepta la determinación del Secretario y radica una respuesta y solicita una vista y el Secretario, después de revisar la contestación, determina que la decisión inicial fue correcta, éste radicará la notificación, la respuesta y la solicitud de la vista con el Secretario de Vistas, constituyendo este papeleo la querella, y contestará en el procedimiento, que de ahí en adelante será gobernado por las Reglas Uniformes de la Práctica.

D. Denegación o retiro del servicio de inspección bajo la Ley Federal de Inspección de Carnes por no mantener condiciones sanitarias.

1. En cualquier situación en que el Secretario determine que las condiciones sanitarias de un establecimiento que está solicitando inspección o recibiendo inspección bajo el Título I de la Ley Federal de Inspección de Carnes son tales que cualquier carne o producto comestible de carne preparado en el mismo es o puede ser adulterado, éste rehusará dar permiso para que dicha carne o producto comestible de carne sea rotulado, marcado, estampado o etiquetado como "Inspeccionado y aprobado", guiado por la

Sección 8 de la Ley (21 USC 608). El Secretario notificará al solicitante o al operador del establecimiento, oral o por escrito, tan pronto como las circunstancias permitan, de dicha denegación de inspeccionar y aprobar la carne o los productos comestibles de carne y dando las razones para la denegación y la acción que el Secretario cree necesaria para eliminar las condiciones insanitarias. En el evento de una notificación oral, la confirmación escrita será dada, tan pronto como las circunstancias lo permitan, al solicitante o al operador del establecimiento en la forma en que lo prescribe la Sección 1.147(b) de las Reglas Uniformes de la Práctica (7 CFR 1.147(b)).

2. Si cualquier solicitante u operador de un establecimiento así notificado no toma la acción necesaria para eliminar las condiciones insanitarias dentro del período especificado en la notificación, el Secretario puede emitir una querella de acuerdo con las Reglas Uniformes de la Práctica. Efectivo al servirse la querella, el servicio de inspección será rehusado o retirado de dicho establecimiento según se dispone en las secciones 8 y 401 de la Ley, pendiente de la determinación final del procedimiento.

Subparte C -- Reglas aplicables a la suspensión de asignación de inspectores para amenazas de agredir o asaltar a la fuerza , intimidación o interferencia con cualquier empleado del servicio de inspección.

A. Notificación del incidente al operador del establecimiento.

1. En cualquier situación en que un supervisor de un empleado del servicio de inspección determine que el operador de cualquier establecimiento oficial o cualquier subsidiaria del mismo, o cualquier oficial, empleado o agente de cualquier operador o cualquier subsidiaria del mismo, actuando dentro del alcance de su oficina, empleo o agencia ha amenazado con agredir o asaltar a la fuerza, intimidado o interferido con cualquier empleado de servicio de inspección, bajo su supervisión, en o con respecto a el desempeño de los deberes oficiales del empleado bajo la Ley, éste notificará al operador del establecimiento, oralmente o por escrito, del incidente de acuerdo con el Artículo VI de las regulaciones.

B. Procedimientos si el operador del establecimiento no toma la acción referida por el Artículo VI de las regulaciones.

1. Si cualquier operador de un establecimiento que se le notificó de acuerdo con el Artículo XXIX, Subparte C (A) no toma de inmediato ninguna de las acciones especificadas en el Artículo VI de las regulaciones, el Secretario puede suspender la asignación de inspectores en el establecimiento, en su totalidad o en parte, según el Secretario lo determine necesario para evitar el menoscabo de la conducta efectiva del servicio de inspección, notificando al operador del establecimiento, oralmente o por escrito, de dicha suspensión. En la eventualidad de una notificación oral, una confirmación escrita será dada, tan pronto como las circunstancias lo permitan, al opera-

dor del establecimiento. La notificación o confirmación escrita será servida al operador del establecimiento de la forma en que está prescrito en la Sección 1.147(b) de las Reglas Uniformes de la Práctica (7 CFR 1.147(b)).

2. La notificación o confirmación escrita, especificada en el párrafo 1 de esta sección, que constituirá la querella en el procedimiento, establecerá brevemente la razón de la suspensión de la asignación de inspectores, incluyendo las alegaciones de hechos que constituyen la base de la acción. La querella le ofrecerá al respondiente la oportunidad de someter una declaración escrita específica a manera de contestación y el derecho de solicitar una vista con respecto a los méritos o la validez de la acción de suspensión, y hará mención del período de tiempo dentro del cual una respuesta de un respondiente tiene que hacerse, que no será menos de 10 días después de servirse la querella. En cualquier momento antes del cierre de la vista, la querella puede ser enmendada; sin embargo, en caso de una enmienda para añadir nuevas disposiciones, la vista, a petición del respondiente, será aplazada por un período que no excederá de 15 días si el juez determina que dicho aplazamiento es necesario para evitar prejuicio al respondiente.

3. Una copia de la querella servida al respondiente será radicada con el Secretario de Vistas que le asignará un número de registro al asunto.

4. Después que la querella se haya servido al

respondiente, según lo disponen los párrafos (a) y (b) de esta sección, el procedimiento de ahí en adelante será conducido de acuerdo con las reglas de la práctica que serán adoptadas para el procedimiento.

Subparte D -- Reglas aplicables a la suspensión de la asignación de inspectores bajo la Sección 3b de la Ley Federal de Inspección de Carnes

A. Suspensión de la asignación de inspectores bajo la sección 3b de la Ley.

1. En cualquier situación en que el Secretario determine que ganado ha sido matado o manejado inhumanamente, en conexión con una matanza en un establecimiento oficial, el Secretario puede suspender la asignación de inspectores en ese establecimiento en su totalidad o en parte según el Secretario determine sea necesario para evitar el trato inhumano de ganado. El Secretario le notificará al operador del establecimiento oralmente o por escrito, de dicha suspensión tan pronto como sea posible. En la eventualidad de una notificación oral, una confirmación escrita será dada, tan pronto como las circunstancias lo permitan, al operador del establecimiento. La notificación o confirmación escrita será servida al operador del establecimiento de la forma en que está prescrito en la Sección 1.147(b) de las Reglas Uniformes de la Práctica (7 CFR 1.147(b)).

B. Notificación por escrito al operador del establecimiento del incidente.

1. La notificación o confirmación escrita, especificada en el Artículo XXIX Suparte D (A) que constituirá la querella en el procedi-

miento, establecerá brevemente la razón de la suspensión de la asignación de inspectores, incluyendo las alegaciones de hechos que constituyen la base de la acción. La querella le ofrecerá al establecimiento la oportunidad de solicitar una vista respecto a los méritos o la validez de la acción de suspensión y le dará al establecimiento la oportunidad de proporcionar garantías satisfactorias por escrito al Secretario de que toda matanza y manejo inhumano en conexión con la matanza han cesado y no recurrirán. La querella hará mención del período de tiempo dentro del cual la respuesta del respondiente tiene que hacerse, que no será menos de 10 días después de servirse la querella.

C. Procedimiento al recibirse la respuesta del establecimiento.

1. Si cualquier establecimiento que ha sido notificado de acuerdo con el Artículo XXIX Subparte D (B):

   a. Contesta y solicita una vista, la querella, la respuesta, y la solicitud de vista serán radicados con el Secretario de Vistas, que le asignará un número de registro. El procedimiento, de ahí en adelante, será conducido de acuerdo con las reglas de la práctica que serán adoptadas para el procedimiento; o

   b. Escribe dando garantías que el Secretario determina no son satisfactorias, el establecimiento será informado prontamente de esta determinación en una notificación por escrito. Dicha notificación estable-

cerá brevemente la razón por la cual las garantías no se consideran aceptables y le ofrecerá al establecimiento el derecho de radicar una respuesta a la querella original y de solicitar una vista con respecto a los méritos o la validez de la acción de suspensión. Si cualquier establecimiento así notificado radica una respuesta a la querella original y solicita una vista, copias de la querella, la respuesta, y la solicitud de la vista serán radicadas con el Secretario de Vistas, que le asignará un número de registro al asunto. El procedimiento, de ahí en adelante, será conducido de acuerdo con las reglas de la práctica que se adoptarán para el procedimiento.

c. Escribe dando garantías que el Secretario determina son satisfactorias, la suspensión será terminada y el establecimiento será informado de esta acción tan pronto como sea posible.

Subparte E -- Violaciones Criminales

A. Oportunidad de presentar puntos de vista ante un informe de violación criminal.

1. Excepto según se dispone en los párrafos 1(a) al 1(e) de esta sección, antes de cualquier violación de la Ley Federal de Inspección de Carnes reportarse al Departamento de Justicia por el Secretario para acusación criminal, el Secretario tiene que dar notificación razonable al sospechado violador de que el Secretario tiene intención de reportar la violación para acusación y darle al sospechado violador una

oportunidad para presentar los puntos de vista del sospechado violador al Secretario con respecto a dicho procedimiento.

a. Las susodichas notificación y oportunidad no se tienen que proveer si el Secretrio tiene razón para creer que proveer dicha notificación y oportunidad podría resultar en la alteración o destrucción de evidencia, o que divulgación puede resultar en perjuicio a las personas o la propiedad.

b. Las susodichas notificación y oportunidad no se tienen que proveer si el Secretrio tiene razón para creer que proveer dicha notificación y oportunidad podría resultar en la desaparición del sospechado violador, para evitar la prosecución.

c. Las susodichas notificación y oportunidad no se tienen que proveer si el Secretrio tiene razón para creer que proveer dicha notificación y oportunidad podría resultar en comprometer las técnicas investigativas especiales, tales como operaciones encubiertas y secretas.

d. Las susodichas notificación y oportunidad no se tienen que proveer cuando el inminente referido criminal envuelve sospecha de soborno y ofensas relacionadas, u operaciones de matanza y/o procesamiento clandestino.

e. Las susodichas notificación y oportunidad no se tienen que proveer cuando el inminente referido criminal es parte de una investigación que envuelve violaciones

que no son de Ley, y se refieren las violaciones de Ley y las que no son de Ley simultáneamente para acusación.

2. Una notificación de oportunidad para presentar puntos de vista será enviada por correo registrado o certificado, resumirá las violaciones que constituyen la base de la acusación, y describirá los procedimientos para la presentación de los puntos de vista. Cualquier información presentada por un respondiente oralmente o por escrito formará parte del récord oficial del Departamento concerniente al asunto. El Departamento no tiene ninguna obligación de revelar evidencia alguna al sospechado violador.

[52 FR 13828, Abr. 27, 1987; 53 FR 17017, Mayo 13, 1988.

ARTICULO XXX - SERVICIOS ESPECIALES RELACIONADOS A CARNES Y OTROS PRODUCTOS.

A. **Significado de palabras:** Las palabras usadas en singular, implican también el plural y viceversa como sea necesario.

B. **Definiciones.**

1. Para propósito de las regulaciones en esta parte, a menos que el contexto lo requiera de otra forma, los siguientes términos serán interpretados, respectivamente, a significar:

a. **Departamento.** El Departamento de Salud de Puerto Rico.

b. **Servicio.** El servicio de seguridad e inspección de los alimentos del Departamento.

c. **Inspector.** Cualquier oficial o empleado

del Departamento autorizado para desempeñar cualquier deber bajo las regulaciones de esta parte.

d. **Persona.** Cualquier individuo, corporación, compañía, asociación, firma, sociedad, consorcio o sociedad anónima o cualquier agrupación de los anteriores.

e. **Inspeccionado y aprobado por los Federales.**

Inspeccionado y aprobado bajo la Ley Federal de Inspección de Carnes, según enmendada (21 USC 71 et. seq.) o bajo las disposiciones en los párrafos 306(b) y (c) de la Ley Federal de Tarifas de 1930 (19 USC 1306(b) y (c)).

f. **Establecimiento oficial.** Un establecimiento operado bajo inspección de carnes guiado por la Ley de Inspección de Carnes, según enmendada (21 USC 71 et. seq.).

g. **Artículo Alimenticio.** Cualquier artículo de alimento para humanos derivado completamente o en parte de productos secundarios de carne o productos comestibles de carne que no está sujeto a las leyes de inspección de carnes y carcasas de animales para las cuales la marca de inspección se requiere, **siempre y cuando** que dichos artículos y envolturas sean derivados de carcasas inspeccionadas y aprobadas.

h. **Secretario.** El Secretario de Salud de Puerto Rico o cualquier oficial o empleado

del Departamento a quien la autoridad ha sido delegada o será delegada o puede ser delegada en el futuro para actuar en su nombre en conexión con las funciones afines.

C. **Tipos y disponibilidad de servicios.**

1. Al solicitarlos, de acuerdo con el Artículo XXX (D) los siguientes tipos de servicio se podrán suministrar bajo las regulaciones en esta parte:

a. **Servicio de identificación.**

(1) Carnes u otros productos que son inspeccionados y aprobados por los Federales en un establecimiento oficial, o durante importación, bajo las leyes de inspección de carne, se marcan oficialmente para identificarle como inspeccionado y aprobado por los Federales. Para facilitar la división de dichas carnes u otros productos en porciones más pequeñas, o en combinación en unidades mayores, manteniendo su identidad como producto que ha sido inspeccionado y aprobado por los Federales y así marcado, los inspectores pueden supervisar el manejo del producto y marcar dichas porciones o unidades con las marcas de inspección federales cuando determinen que la identidad ha sido mantenida.

(2) En el momento en que se provee servicio, el producto debe ser sano, salubre y apto para alimento para humanos. El servicio estará disponible solamente en predios que no sean aquellos de un esta-

blecimiento oficial. El saneamiento de la planta o el área donde se presta el servicio debe cumplir con las disposiciones del Artículo IX.

(3) La marca de inspección será aplicada solamente bajo la sueprvisión inmediata de un inspector.

(4) El servicio estará disponible para productos movidos en carros tanques y en camiones tanques desde un establecimiento oficial o desde una localidad que opera bajo este servicio sólo si dichos tanques o camiones portan una etiqueta antes de despacharse de dicho establecimiento oficial u otra localidad de acuerdo con los Artículos XVII (N) y XVIII (B).

b. **Servicio de certificación.** A solicitud de un comprador, suplidor, exportador, u otros, los inspectores pueden certificar con respecto a productos de ganado para propósitos de consumo humano (incluyendo envolturas), para ser exportados, como que reúne las condiciones o normas que no se imponen o que son adicionales a aquellas impuestas por las regulaciones en los Artículos III hasta el XXVIII del Reglamento y las leyes bajo las cuales dichas regulaciones fueron emitidas.

c. **Servicio de inspección de alimentos.** Se puede proveer, a solititud, servicio de inspección y certificación concerniente a la salubridad de un artículo comestible manufacturado. Todas las disposiciones

aplicables del Artículo XXX aplicarán a la preparación, rotulación y certificación de un artículo preparado bajo este servicio de inspección de alimentos.

D. Solicitud de servicio.

1. Cualquier persona que desee recibir servicio bajo las regulaciones de esta parte para carne u otro producto elegible para el mismo bajo dichas regulaciones, puede solicitar el servicio al Secretario, utilizando un formulario de solicitud que, a petición del solicitante, le suplirá el Secretario.

E. Denegación o retiro del servicio.

1. Si cualquier persona ha solicitado servicio para carnes u otros productos que no son elegibles para el mismo bajo las regulaciones de esta parte, o no ha cumplimentado debidamente su solicitud de servicio o no ha pagado los derechos o cargos vencidos por servicios prestados o a ser prestados bajo las regulaciones de esta parte, o si el servicio no se le puede proveer a cualquier persona que solicite por no haber inspectores disponibles o por alguna otra razón administrativa, el servicio puede ser denegado a dicha persona por el Secretario hasta que la condición que justifica dicha denegación sea corregida.

2. Los servicios bajo las regulaciones de esta parte también pueden ser denegados a cualquier persona por el Secretario por el período que éste crea apropiado, si se determina, después de una vista ante un oficial apropiado del Departamento, que dicha persona ha sido responsable de cualquier falsa representación al

Departamento concerniente a cualquier carne u otro producto para el cual ha solicitado los servicios bajo las regulaciones de esta parte, o que dicha persona ha sido responsable del uso de cualesquiera marcas o certificados de inspección de la carne sin autoridad, o una imitación de los mismos, con respecto a cualquier carne u otro producto, o ha sido de alguna forma responsable de cualquier práctica fraudulenta o engañosa con respecto a dicho servicio, o que dicha persona ha interferido con u obstruido a algún inspector en su ejecutoria de sus deberes bajo las regulaciones de esta parte, o intentó hacerlo. Cuando el Secretario determine que el interés público lo requiere, puede denegar o retirar el servicio que se provee en esta parte sin una vista, pendiente a la determinación final del asunto. El que está solicitando o recibiendo el servicio será notificado de la decisión del Secretario de denegar o suspender servicio y las razones de esta acción, por escrito, en la forma prescrita en la Sección 1.147(b) de las reglas de la práctica (7 CFR 1.147(b)), u oralmente. La decisión del Secretario de denegar o suspender el servicio entrará en vigor tan pronto se haya efectuado la notificación oral o escrita, lo que sea primero, al solicitante o la persona que recibe servicio. Si dicha notificación es oral, el Secretario confirmará dicha decisión y las razones de la misma, por escrito, tan pronto como las circunstancias lo permitan, y dicha confirmación escrita se servirá al solicitante o a la per-

sona que recibe servicio de la forma prescribe en la sección 1.147 (b) de las reglas de la práctica (7 CFR 1.147 (B)). En otros casos antes de instituirse los procedimientos para denegación o suspensión de servicio bajo este parráfo, los hechos o la conducta que pueda justificar dicha acción serán traidos a la atención de la persona envuelta, por escrito, y a esta persona se le dará una oportunidad de demostrar o lograr cumplimiento con todos los requerimientos aplicables.

Procedimientos a tenor con las disposiciones de la Ley 170

I. Vistas Administrativas

Todo procedimiendo de vista administrativa se iniciará con la radicación de solicitud en la Oficina de Asesores Legales del Departamento de Salud.

El querellante o solicitante podrá realizar la radicación de vista administrativa en la Oficina de Asesores Legales del Departamento de Salud por derecho propio o representado por abogado.

(a) Contenido de lo solicitud

La solicitud deberá describir los hecho en que se basa la acción y el remedio solicitado de forma general o específica, y deberá estar firmada por el promovente o por su abogado. Las personas jurídicas privadas podrán suscribir las solicitudes a través de una persona autorizada para ello o mediante resolución de dicha persona jurídica.

(b) Enmiendas a las Alegaciones en la Solicitud Original

El oficial examinador a cargo del caso podrá

autorizar la enmienda de las alegaciones la justicia, si la solicitud de enmienda se radica dentro de un término razonable con antelación a la vista. Si la parte no compreciera a la conferencia con antelación a la vista, de citarse alguna, o a la vista o durante cualquier otra etapa del procedimiento, o dejare de cumplir con cualquier disposición u orden del oficial examinador, podrá ser declarada en rebeldía, eliminarsele las alegaciones y continuar en procedimiento sin su participación.

Cualesquiera de estas determinaciones le será notificada a su dirección de récord y la parte afectada podrá solicitar la reconsideración de esta determinación una vez el Departamento de Salud dicté la resolución final del caso.

Los oficiales examinadores tendrán autoridad para disponer todos los asuntos procesales y relativos a la evidencia a presentarse en el caso, incluyendo los incidentes relativos al descubrimiento de prueba y podrán emitir las resoluciones interlocutorias que fueren necesarias.

Las determinaciones así tomadas por los oficiales examinadores serán consideradas como de la agencia y solo serán revisables por moción de reconsideración radicada con respecto a la resolución final del caso.

(c) <u>Descubrimiento de Prueba</u>

El solicitante tendrá derecho a pedir dentro de un término razonable antes de la vista, y a la conferencia con antelación a la vista la siguiente información:

(1) Todos los documentos que esten en poder del Departamento de Salud con relación a la vista que la agencia se proponga utilizar en el caso.

(2) La lista de los testigos que comparecerán a testificar en la vista, con un breve sumario del contenido de su testimonio. El oficial examinador podrá autorizar el uso de algún mecanismo de descubrimiento de prueba, en el ejercicio de su discreción.

(d) Conferencia con Antelación a la Vista

El oficial examinador podrá convocar motu proprio o a solicitud de parte, una conferencia con antelación a la vista, y podrá ordenar a las partes que se reunan con anterioridad a la misma y radiquen un informe dentro de los cinco (5) días laborables anteriores a la fecha de esta vista.

El contenido del informe, según modificado y/o aprobado por el oficial examinador regirá el curso subsiguiente del procedimiento, salvo que el oficial examinador por causa justificada y en bien de la justicia autorice alguna modificación.

(e) Notificación de Vista

La notificación de vista se hará mediante notificación escrita por correo certificado con acuse de recibo por lo menos diez (10) días laborables antes de la celebración de la misma.

(f) Transferencia y Suspensión de Vista

Toda parte que interese la transferencia o la suspensión de una vista deberá solicitarla por escrito con no menos de cinco (5) días laborables con anterioridad al señalamiento de la misma.

Cuando la solicitud de transferencia o suspensión sea radicada por una parte que no sea la agencia o un funcionario que no sea del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, dicha solicitud constituirá una renuncia a que la adjudicación del caso se realice dentro de los seis meses desde la radicación de la solicitud original.

(g) Evidencia en el Record

El expediente del caso no contendrá evidencia alguna hasta tanto la misma haya sido sometida formalmente por alguna de las partes y no se considerará admitida hasta tanto esto lo determine el oficial examinador en la conferencia con antelación a la vista o en la vista en su fondo del caso.

Todo informe o documento producido por la agencia o por un funcionario del Estado Libre Asociado de Puerto Rico deberá ser debidamente identificado y será admisible en evidencia si dicha persona esta presente en la vista para ser contrainterrogado sobre el documento de que se trate a menos que las partes estipulen el contenido del informe.

(h) Propuestas de Determinaciones de Hechos y Conclusiones de Derecho

El oficial examinador podrá ordenar a las partes radicar un proyecto de determinaciones de hechos y conclusiones de derecho.

(i) Desestimación o Disposición Sumaria

El oficial examinador podrá recomendar al Secretario que desestime o disponga sumariamente de una solicitud de entender que la misma no plantea hechos que justifiquen la consesión de un remedio, o si, no habiendo

controversia real en los hechos, como cuestión de derecho procede dictar resolución a favor de la parte promovente. El oficial examinador a quien se le refiera una solicitud de desestimación o de disposición sumaria referirá la misma al Secretario de Salud para su adjudicación.

La determinación de desestimación o disposición sumaria de la solicitud sólo será revocable por medio de la radicación de una oportuna moción de reconsideración. Si la disposición del caso se hizo originalmente sin la celebración de vista, el Departamento de Salud celebrará una vista para considerar la moción de reconsideración.

(j) Reconsideración y Revisión Judicial

Toda parte adversamente afectada por una resolución final del Departamento de Salud, podrá solicitar la reconsideración de la resolución dentro del término de veinte (20) días, desde la fecha de archivo en autos de la notificación de la resolución u orden.

El Departamento deberá considerarla dentro de los quince (15) días de haberse presentado dicha moción de reconsideración. Si la rechazare de plano o no actuare dentro de los quince (15) días, el término para solicitar la revisión al Tribunal, comenzará a correr nuevamente desde que se notifique dicha denegación o desde que expiren esos quince (15) días. Si se tomare alguna determinación en su consideración, el término para solicitar revisión empezará a contarse desde la fecha en que se archiva en autos una copia de la notificación de la resolución de la agencia

resolviendo definitivamente la moción cuya resolución deberá ser emitida y archivada en autos dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la moción. Si la agencia dejare de tomar alguna acción con relación a la moción de reconsideración dentro de los noventa (90) días de haber sido radicada una moción acogida para resolución, perderá jurisdicción sobre la misma y el término para solicitar la revisión judicial empezará a contarse a partir de la expiración de dicho término de noventa (90) días salvo que el Tribunal, por justa causa, autorice a la agencia una prórroga para resolver, por un tiempo razonable. La moción de reconsideración será jurisdiccional para poder solicitar la revisión inmediata.

(k) Procedimiento de Acción Inmediata

(1) El Departamento podrá usar procedimientos adjudicativos de emergencia en una situación en que exista un peligro inminente para la salud, seguridad y bienestar público o que requiera acción inmediata de la agencia.

(2) El Departamento podrá tomar solamente aquella acción que sea necesaria dentro de las circunstancias descritas en el inciso (1) precedente y que justifique el uso de una adjudicación inmediata.

(3) El Departamento emitirá una orden o resolución que incluya una concisa declaración de las determinaciones de hecho, conclusiones de derecho y las razones de política pública que justifican la decisión de la agencia de

tomar acción específica.

(4) El Departamento deberá dar aquella notificación que considere más conveniente, a las personas que sean requeridas a cumplir con la orden o resolución. La orden será efectiva al emitirse.

(5) Después de emitida una orden o resolución de acción inmediata, la agencia deberá proceder prontamente a completar cualquier procedimiento que hubiese sido requerido, si no existiera un peligro inminente.

(l) Notificaciones

Todas las notificaciones que se requieran por los procedimientos bajo este Reglamento se realizarán por correo ordinario, a menos que el oficial examinador disponga otra cosa.

Las resoluciones u órdenes de acción inmediata se notificarán personalmente a la persona natural o jurídica solicitante.

(m) Sanciones y Multas

Toda persona que durante el curso de los procedimientos o de una vista observe una conducta irrespetuosa hacia el oficial examinador o hacia alguno de los asistentes a la vista, o que intencionalmente interrumpa o dilate los procedimientos sin causa justificada, podrá ser sancionada con una multa administrativa que no excederá de trescientos dólares ($300.00) a discresión del oficial examinador que presida los procedimientos donde surja la conducta prohibida.

(n) Término para Radicar la Revisión

El solicitante afectado por una orden o resolución final del Departamento y que haya agotado todos los remedios provistos, podrá presentar una solicitud de revisión ante el Tribunal Superior con competencia dentro de un término de treinta (30) días contados a partir de la fecha del archivo en autos de la copia de la notificación de la orden o resolución final de la agencia. La parte notificará la presentación de la solicitud de revisión al Departamento y a todas las partes dentro del término para solicitar dicha revisión. La notificación podrá hacerse por correo.

ARTICULO XXXI - SALUD DEL PERSONAL DE TRABAJO

A. Certificados de salud; exigencia, manutención, responsabilidad, procedimientos en casos de enfermedades transmisibles.

1. Ninguna persona afectada por una enfermedad transmisible o portadora de la misma podrá trabajar en ningún establecimiento debido al procesamiento y venta de carne, en áreas de producción manipulación, almacenaje o transportación de carne, productos de carne, envases, o equipo y otros utensilios relacionados. Ningún dueño de establecimiento, planta procesadora o representante de éstos, empleará persona enfermas o sospechosas de padecer o portar alguna enfermedad transmisible. Será responsabilidad de ellos notificar a la agencia reguladora sobre caso de estas enfermedades, sospecha o conocimiento de algún portador. El dueño o encargado en cuestión exigirá que toda persona, cuyo trabajo lo

ponga en contacto con la producción, manipulación, procesamiento, envase, empaque, almacenaje o transportación de carne o productos de carne, esté provista de un certificado de buena salud renovable anualmente. El mismo será expedido por una Unidad de Salud Pública o Centro de Salud adscrito al Departamento de Salud en Puerto Rico. Se podrá requerir en cualquier momento un nuevo examen médico de dichas personas, aún cuando el certificado estuviera vigente. También se podrá anular los mismos por causa justificable.

2. Los Certificados estarán en el lugar de trabajo en todo momento y accesible para la revisión de los funcionarios.

3. Será responsabilidad del poseedor de una licencia exigir a cada empleado el correspondiente certificado, antes de comenzar a trabajar.

4. Procedimiento para cuando se sospeche de una enfermedad infecciosa. Cuando exista causa razonable para sospechar la posibilidad de la transmisión de una enfermedad, se podrá:

   a. Excluir inmediatamente a esa persona de la manipulación del producto;

   b. Impedir de inmediato la distribución y el uso del abasto de carne en cuestión;

   c. Requerir un examen médico de la persona y sus asociados.

ARTICULO XXXII - APLICABILIDAD

A. El Secretario pondrá en vigor este Reglamento y velará porque se cumpla, de acuerdo con la Ley de Salubridad de Carne, según las recomendaciones del Departamento de Agricultura Federal de los Estados

Unidos y la Administración Federal de Alimentos y Drogas. Cuando los requesitos incluidos en los apéndices sean mandatorios, los mismos se considerán como parte de este Reglamento.

Cualquier enmienda aprobada a la Ordenanza antes mencionada, luego de la vigencia de este Reglamento, será adoptada como parte del mismo.

ARTICULO XXXIII - PENALIDADES

A. Toda persona, natural o jurídica, que infrinja cualquier disposición de este Reglamento incurrirá en un delito menos grave y será castigada con multa no menor de veinticinco (25) dólares, ni mayor de de cien (100) dólares, o con cárcel por un término no menor de un (1) mes, ni mayor de dos (2) meses, o ambas penas a discreción del Tribunal; y por reincidencia, con multa no menor de cincuenta (50) dólares ni mayor de quinientos (500) dólares, o cárcel por un término no menor de dos (2) meses ni mayor de seis (6) meses, o ambas penas, a discreción del Tribunal. Cada día que la violación persista podrá considerarse como un delito separado.

B. Se faculta además al Secretario, previa notificación y vista, a imponer multas administrativas por violación a este Reglamento, en virtud de los poderes que le son conferidos por ley. Las multas administrativas impuestas por éste no excederán de cien (100) dólares por cada infraciión. El pago de las multas administrativas impedirá cualquier sanción penal por la infracción cometida.

ARTICULO XXXIV - CLAUSULA DE SALVEDAD

A. Si cualquier artículo, párrafo, sección o parte de este Reglamento fuera declarado nulo o inconstitucional por un Tribunal de jurisdicción competente, dicho fallo no afectará, perjudicará o invalidará el resto del Reglamento, sino que su

efecto quedará limitado al artículo, párrafo, sección o parte del presente Reglamento, que así hubiese sido declarado nulo o inconstitucional.

ARTICULO XXXV - VIGENCIA

Este Reglamento entrará en vigor a los treinta (30) días de la fecha de haber sido radicado en el Departamento de Estado, en virtud de lo establecido en la Ley Núm. 170, según enmendada

Aprobado hoy, 17 de MARZO de 1993

Pedro Rosello

HON. PEDRO ROSELLO GONZALEZ
GOBERNADOR DE PUERTO RICO

ENRIQUE VAZQUEZ QUINTANA
SECRETARIO DE SALUD

Radicado en la Secretaría de Estado hoy día 23 de MARZO de 1993.