712

16 de mayo de 1961

Aprobado: Roberto Sánchez Vilella
2:30 P.M.
por José Iglesias Palmer
Sec. de Estado
Asesor Legal

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

REGLAMENTO DE MERCADO NUM. 8

PARA REGIR LA CALIDAD Y EL MERCADEO DE CARNE DE AVES EN EL ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO /1

ARTICULO I. Términos Empleados

Para los fines y ejecución de este Reglamento, toda palabra usada en singular se interpretará como comprensiva de su forma plural, o viceversa, cuando así lo justifique su uso. Los nombres usados en masculino incluirán el femenino, o viceversa, cuando el caso así lo requiera.

ARTICULO II. Definición de Términos

Los siguientes términos tendrán los significados que a continuación se indican, dondequiera que se usen o que a ellos se haga referencia en este Reglamento, salvo donde el texto indique lo contrario:

1. "Puerto Rico" significa el Estado Libre Asociado de Puerto Rico.
2. "Departamento" significa el Departamento de Agricultura de Puerto Rico.
3. "Secretario" significa el Secretario de Agricultura de Puerto Rico, o su representante autorizado.
4. "Funcionario" significa el agente, o empleado del Departamento encargado de hacer cumplir este Reglamento.
5. "Aves" significa aves vivas de la especie de la gallina, y otras aves domésticas tales como pavos, patos, gansos y guineas.

Enm. por el Reg. 732

6. "Aves Listas para Cocinar" significa aves sacrificadas para consumo humano que han sido desangradas y a las cuales se les ha removido las patas, cabeza, entrañas o vísceras, tráquea, esófago, buche, pulmones, órganos reproductivos y glándula de aceite, y están libres de plumas, cañones y de todo plumaje incipiente.

/1 Cumplir con los requisitos de este Reglamento no exime a persona o firma alguna de cumplir con las disposiciones de otras leyes o reglamentos aplicables.

7. "Menudos" significa aquellos órganos internos comestibles del ave, tales como el hígado sin el saco biliar, el corazón sin el pericardio, y la molleja libre de su membrana interna y de su contenido.

8. "Carne de Aves o Producto" significa aves listas para cocinar, presas de aves y/o menudos.

9. "Importar" (en cualquiera de sus tiempos gramaticales) significa toda introducción de carne de aves que se haga en Puerto Rico de fuera de éste.

10. "Persona" significa cualquier persona natural o jurídica, sus agentes, empleados o representantes.

11. "Mayorista o Comerciante al por Mayor" significa cualquier persona que venda u ofrezca en venta carne de aves a minoristas, intermediarios, instituciones gubernamentales o privadas, o a otros comerciantes al por mayor.

12. "Minorista o Comerciante al por Menor" significa cualquier persona que venda u ofrezca en venta carne de aves directamente al consumidor.

13. "Almacenista" significa cualquier persona que se dedique al almacenamiento de carne de aves de otras personas, o para su propio negocio en cantidades que excedan de quinientas (500) libras.

14. "Importador" significa toda persona que reciba carne de aves en Puerto Rico de fuera de éste.

15. "Representante o Agente del Exportador" significa cualquier persona que represente en Puerto Rico a una o más firmas que se dediquen al embarque de carne de aves hacia Puerto Rico.

16. "Matadero Avícola" significa todo establecimiento utilizado para la matanza y/o preparación de aves, o para la matanza, preparación y empaque de carne de aves con fines comerciales.

17. "Centro de Trozado y Empaque" significa todo establecimiento utilizado para el trozado de carne de aves y/o el empaque de ésta con fines comerciales.

18. "Clase" significa la clasificación del ave a base de su edad y sexo, y de acuerdo con el uso apropiado a que puede destinarse. En el caso de las aves de la especie de la gallina, "clase" incluirá lo siguiente:

a. "Pollo" (young chicken) significa pollos de cualquier sexo, por lo regular de menos de cinco (5) meses de edad, y podrá incluir:

1). Pollo para Freir o Asar (fryer or broiler)- por lo regular de nueve (9) a doce (12) semanas de edad, de carne tierna, piel suave, flexible y blanda, y con el cartílago del esternón flexible.

2). Pollo para Hornear (roaster)- por lo regular de tres (3) a cinco (5) meses de edad, de carne tierna, piel suave, flexible y blanda. El cartílago del esternón puede ser un poco menos flexible que el del pollo para freir o asar.

b. "Gallo" (stag, or cock). El término "gallo" podrá incluir:

1). Gallo Joven (stag)- por lo regular de cinco (5) a diez (10) meses de edad, de carne algo endurecida y de color obscuro, piel áspera, y con el cartílago del esternón bastante endurecido.

2). Gallo (cock or rooster)- por lo regular mayor de diez (10) meses de edad, con piel áspera, carne endurecida y de color obscuro, y con la punta del esternón endurecida.

c. "Gallina". El término "gallina" podrá incluir:

1). Gallina Joven (young hen)- por lo regular de cinco (5) a diez (10) meses de edad, de carne

algo endurecida y de color obscuro, y con el cartílago del esternón bastante endurecido.

2). Gallina (hen, stewing chicken or fowl)- por lo regular mayor de diez (10) meses de edad, con piel áspera, carne endurecida, y con la punta del esternón endurecida.

d. "Capón" (capon) significa pollos machos castrados, por lo regular menores de ocho (8) meses de edad, de carne tierna, piel suave, flexible y blanda. El término "capón" no incluirá pollos tratados con hormonas para simular los resultados de la caponación.

19. "Envase de Embarque" significa las cajas de cartón sólido o corrugado, o cajas de madera que se utilicen para proteger la carne de aves que ya ha sido empacada en envases para venta directa al consumidor.

20. "Lote" significa uno o más envases conteniendo carne de aves que se distingue de otro u otros envases conteniendo carne de aves.

Adicionado 21 por Regl 732 →

ARTICULO III. Licencias

A. Todo importador, almacenista, representante o agente del exportador, mayorista, y toda persona que opere un matadero avícola o un centro de trozado y empaque en Puerto Rico deberá proveerse de una licencia expedida por el Secretario para poder operar como tal o tales. La concesión de licencia a almacenistas y a personas que operen mataderos avícolas o centros de trozado y empaque estará condicionada a que se provean, previa la concesión de la licencia por este Departamento, de una licencia sanitaria expedida por el Departamento de Salud de Puerto Rico y a que los establecimientos reúnan aquellos requisitos especiales que establezca el Secretario, tanto en las operaciones como en las facilidades sanitarias y de equipo. El Secretario podrá expedir, sin embargo, licencias provisionales a establecimientos

cuya licencia sanitaria se encuentre ante la consideración del Departamento de Salud y que a juicio del Secretario llenen los requisitos establecidos.

B. Esta licencia caducará el 30 de junio, cada dos años a partir del 30 de junio de 1961, y deberá renovarse con anterioridad a la fecha de expiración. La misma deberá fijarse en un sitio visible del establecimiento donde se opera el negocio.

C. Los tenedores de licencia responderán de cualquier infracción a este Reglamento cometida en su negocio y asimismo responderán de dicha infracción cualquier o cualesquiera de sus representantes, agentes o empleados que hubieran participado en la comisión de la misma, en la forma que dispone el Artículo XVIII de este Reglamento.

ARTICULO IV. Requisitos para la Importación de Carne de Aves a Puerto Rico

A. Toda carne de aves que se importe a Puerto Rico deberá haber sido inspeccionada para fines de salubridad (wholesomeness) y clasificada en grados de calidad, en establecimientos oficiales (official establishments) que operen bajo el Servicio de Inspección de Aves y sus Productos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. La inspección y clasificación deberá haber sido practicada por inspectores y clasificadores autorizados de dicho Departamento.

Enm por Regl 732

B. En los envases para venta directa al consumidor y en los envases de embarque deberán aparecer los sellos indicativos de que el producto fue inspeccionado para salubridad (wholesomeness) y clasificado en grados de calidad. Los menudos no tendrán que ser clasificados en grados de calidad.

C. Todo lote de carne de aves que se importe a Puerto Rico estará sujeto a inspección aquí por un funcionario del Departamento para comprobar que el mismo reúne los requisitos de este Reglamento.

D. Será deber de todo importador y de toda compañía aérea o naviera, sus representantes, agentes o empleados, notificar al Departamento la llegada de todo lote de carne de aves con suficiente anticipación al arribo de éste a Puerto Rico, informando el barco o avión que lo transporta y el sitio de desembarque del mismo.

E. Ningún lote de carne de aves podrá ser retirado del puerto, aeropuerto o lugar de desembarque sin la autorización del Secretario o un funcionario; Disponiéndose, que serán responsables del cumplimiento de esta disposición tanto el importador como la compañía aérea o naviera.

ARTICULO V. Certificados

A. Todo lote de carne de aves que se importe para su mercadeo en Puerto Rico deberá venir acompañado de un certificado de inspección para condición que demuestre que la condición del producto es satisfactoria y que la rotulación de los envases se ajusta a su contenido.

B. Estos certificados deberán expedirse en el puerto de embarque dentro de ocho (8) días previos al arribo del producto a Puerto Rico en el caso de carne de aves a mercadearse congelada. En el caso de carne de aves a mercadearse fresca (no congelada) los mismos deberán expedirse en el muelle o aeropuerto inmediatamente antes del embarque de ésta, o dentro de las cuarenta y ocho (48) horas antes de su arribo a Puerto Rico.

Enmendado por Regl. 732

C. Dichos certificados deberán ser expedidos por inspectores de aves y sus productos autorizados por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. En los mismos deberá constar, entre otras cosas, el grado de calidad de las aves listas para cocinar y de las presas de aves, si son frescas (no congeladas) o congeladas, el lugar donde se llevó a cabo la inspección para salubridad y la fecha de dicha inspección.

D. Todo envase de embarque conteniendo aves listas para cocinar o presas de aves deberá identificarse con el número del certificado correspondiente al mismo.

E. Una copia del certificado deberá remitirse al Departamento, de manera que se reciba con antelación al arribo del producto a Puerto Rico. El original deberá mantenerse en los archivos del importador durante un período no menor de seis (6) meses.

ARTICULO VI. Transportación

A. La transportación desde el punto de origen hasta Puerto Rico, de toda carne de aves a mercadearse como carne de aves fresca (no congelada) en Puerto Rico deberá llevarse a cabo en cámaras de refrigeración (coolers) de manera que la temperatura interna del producto se conserve a 36°F, o menos, pero sin que éste se congele, por todo el tiempo que dure la travesía. Asimismo, la transportación de carne de aves a mercadearse en forma congelada deberá llevarse a cabo en cámaras de congelación (freezers) que mantengan ésta rígidamente congelada en todo momento y a una temperatura interna no mayor de 0°F.

B. Tanto el importador como la compañía aérea o naviera que efectúe la transportación del producto será responsable de que éste sea retirado del puerto o lugar de desembarque, inmediatamente después de recibida la autorización del Secretario o su representante, a establecimientos que dispongan de facilidades de refrigeración o congelación, según sea el caso.

C. La temperatura interna de la carne de aves a mercadearse fresca (no congelada) durante su transportación en Puerto Rico no deberá ser mayor de 40°F. En el caso de carne de aves congelada, ésta deberá transportarse rígidamente congelada; Disponiéndose, que cuando la transportación tome más de hora y media (1 1/2) la misma deberá llevarse a cabo en vehículos con facilidades de congelación (freezers).

D. Cuando se empaque carne de aves con hielo en cajas de madera o

en cualquier otro envase apropiado, el envase deberá estar provisto de cubierta completa y estar construído en tal forma que permita el escape del agua.

ARTICULO VII. Preparación de la Carne de Aves

A. Toda ave lista para cocinar que se mercadee en Puerto Rico deberá haber sido desangrada y estar libre de patas, cabeza, entrañas o vísceras, tráquea, esófago, buche, pulmones, órganos reproductivos y glándula de aceite. Deberá, además, estar libre de plumas, cañones y de todo plumaje incipiente.

B. La matanza de las aves deberá llevarse a cabo de acuerdo con las prácticas recomendables en uso, de manera que se asegure un desangre completo del ave.

C. Los menudos que se mercadeen en Puerto Rico deberán haber sido lavados y acondicionados de manera que se encuentren libres de contaminación. Los hígados deberán estar sin el saco biliar, los corazones sin el pericardio, y las mollejas libres de su membrana interna y de su contenido.

ARTICULO VIII. Temperaturas y Procedimientos para Enfriar y Congelar Carne de Aves

Todo matadero avícola y todo centro de trozado y empaque en Puerto Rico deberá disponer de facilidades de refrigeración adecuadas. Las temperaturas y procedimientos que se utilicen para enfriar y congelar el producto en cualquiera de sus formas serán los que a continuación se indican:

A. Enfriamiento de carne de aves a mercadearse fresca (no congelada)

1. Toda carne de aves a mercadearse fresca (no congelada) en Puerto Rico deberá ser sometida a enfriamiento inmediatamente después de la matanza y preparación de las aves, de manera que se asegure la pronta remoción del calor de ésta. La temperatura interior de la carne de aves se reducirá a 40°F o menos; Disponiéndose, que si el producto se retiene en el matadero por más de veinticuatro (24) horas el mismo

deberá almacenarse a una temperatura de 36°F o menos.

2. Cuando el enfriamiento se lleve a cabo a base de hielo y agua, las aves listas para cocinar deberán enfriarse a 40°F o menos, dentro del término de tiempo que a continuación se indica:

Peso del Ave	Tiempo (horas)
Menos de 4 libras	4
4 a 8 libras	6
Más de 8 libras	8

El hielo deberá ser hecho de agua potable y deberá ser manipulado y almacenado en forma sanitaria. Si se usa hielo en bloques, éste deberá ser lavado antes de picarlo.

3. Si fuere necesario mantener la carne de aves en los tanques de enfriamiento por períodos de tiempo mayores de veinticuatro (24) horas, éstos deberán ser desaguados completamente al terminar este período. Deberá añadirse hielo con la frecuencia necesaria para asegurar una temperatura uniforme de 36°F o menos en la carne de aves; Disponiéndose, que ésta no podrá mantenerse en los tanques de enfriamiento por períodos de tiempo mayores de cuarenta y ocho (48) horas.

4. Cuando el enfriamiento de la carne de aves se lleve a cabo a base de aire frío, la temperatura interna del producto se reducirá a 40°F o menos dentro de las dieciseis (16) horas después de la matanza del ave.

5. Toda carne de aves a mercadearse fresca (no congelada) deberá ser enfriada a una temperatura de 40°F o menos antes de ser empacada en envases para venta directa al consumidor. El enfriamiento deberá hacerse de acuerdo con los procedimientos establecidos en este Reglamento. Esta disposición no aplicará en el caso de aves que se ofrezcan en venta en el matadero y que sean seleccionadas por el consumidor para su matanza y preparación en el mismo matadero.

6. Los menudos serán enfriados a 40°F o menos dentro de las dos (2) horas desde el momento en que se separan de las vísceras no comestibles, excepto cuando sean enfriados o congelados dentro del ave misma. Cualquiera de los procedimientos permitidos para enfriar aves listas para cocinar podrá utilizarse para enfriar los menudos. Hígados sin envolver, sin embargo, deberán enfriarse dentro de los veinte (20) minutos cuando se utilice el procedimiento de enfriamiento a base de hielo y agua en agitación, excepto cuando sean sumergidos en vasijas perforadas en tanques con hielo y agua que no esté en agitación; Disponiéndose, que serán removidos del medio de enfriamiento cuando su temperatura haya bajado a 40°F o menos. Al empacarse con el ave lista para cocinar, los menudos deberán estar libres de agua.

7. Cualquier otro procedimiento para enfriar carne de aves deberá ser aprobado por el Secretario antes de su adopción.

B. Carne de Aves a Mercadearse Congelada

1. Carne de aves a mercadearse congelada que haya sido enfriada a 40°F o menos antes de empacada deberá ser puesta en un congelador dentro de las cuarenta y ocho (48) horas a partir de la hora en que fue empacada. Si dicha carne no fuere puesta en un congelador inmediatamente después de empacada, deberá mantenerse a una temperatura de 36°F o menos.

2. Carne de aves que fuere empacada estando caliente para ser enfriada rápidamente en un congelador deberá ser puesta, dentro de las dos (2) horas después de la matanza de las aves, en un congelador que se mantenga a una temperatura de - 10°F o más baja.

3. El producto deberá ser congelado en tal forma que su

temperatura interna se reduzca a 0°F o menos dentro de las setenta y dos (72) horas desde que fuere puesta en el congelador.

ARTICULO IX. Almacenamiento

A. El almacenamiento de toda carne de aves que se importe a Puerto Rico para mercadearse como carne de aves fresca (no congelada) deberá llevarse a cabo en cámaras de refrigeración (coolers) de manera que la temperatura interna del producto se conserve a 36°F o menos en todo momento, pero sin que éste se congele. Asimismo, el almacenamiento de carne de aves a mercadearse en forma congelada deberá llevarse a cabo en cámaras de congelación (freezers) que mantengan ésta rígidamente congelada en todo momento y a una temperatura interna no mayor de 0°F. En ambas situaciones las disposiciones regirán para el almacenamiento del producto desde el momento mismo en que éste sea removido del establecimiento oficial (official establishment) hasta su distribución al consumidor.

B. El producto preparado en Puerto Rico para mercadearse fresco (no congelado) deberá mantenerse a una temperatura de 36°F o menos. En el caso de carne de aves a mercadearse congelada, el producto se conservará rígidamente congelado en todo momento y a una temperatura interna no mayor de 0°F.

C. El producto deberá mantenerse bajo condiciones higiénicas, y protegido del sol y del calor producido por motores, estufas y otros artefactos, así como de emanaciones de gases.

D. En un local, establecimiento, negocio o edificio donde se matan aves o se troza y empaca carne de aves producida en Puerto Rico no se permitirá que se almacene o manipule carne de aves importada, ni la presencia de cajas que hayan sido usadas o con indicios de haber sido usadas para empacar o manipular carne de aves importada.

ARTICULO X. Mercadeo de Carne de Aves Importada

A. Toda ave lista para cocinar y presas de aves que se importen

para mercadearse en Puerto Rico deberán venir empacadas en envolturas o envases para venta directa al consumidor, dentro de los correspondientes envases de embarque. El contenido de los envases para venta directa al consumidor no podrá ser subdividido en unidades menores ni podrá ser detallado suelto.

B. Las aves listas para cocinar que se importen a Puerto Rico no podrán ser divididas en presas para venderse en esa forma.

C. No se permitirá la venta para consumo humano de carne de aves congelada que no haya estado continua y rígidamente congelada.

ARTICULO XI. Inspección de Establecimientos

Los funcionarios del Departamento tendrán libre acceso a las dependencias de todo establecimiento o a todo vehículo de transporte en Puerto Rico en el que se importe, almacene, transporte, manipule, compre, venda, o exhiba para la venta carne de aves, o que se dedique a la matanza y preparación de aves y/o al trozado y empaque de carne de aves con fines comerciales.

ARTICULO XII. Empaque y Material de Empaque

A. Empaque

Toda carne de aves producida en Puerto Rico que haya sido enfriada en hielo y agua deberá escurrirse para removerle éstos antes de ser empacada.

B. Material de Empaque

1. Todo lote de carne de aves que se importe o mercadee en Puerto Rico deberá estar empacado en cajas de madera o en cajas de cartón sólido o corrugado. Dichos envases deberán ser nuevos, limpios, sanos y completamente libres de olores, manchas y otros defectos, y deberán ser de tal solidez y durabilidad que protejan debidamente el producto durante su mercadeo.

2. El material para envolver carne de aves para venta directa al consumidor deberá ser resistente a la humedad y de tal

naturaleza que proteja el producto adecuadamente.

3. Tanto los envases de embarque y su revestimiento interior, como los envases individuales que se utilicen para envasar la carne de aves que se importe a Puerto Rico, deberán ajustarse a las especificaciones para envases y material de empaque para aves y sus productos derivados establecidas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

4. Las envolturas que se utilicen para los menudos incluídos en las aves listas para cocinar deberán ser de material no absorbente y de tamaño no mayor que el absolutamente necesario para envolver éstos adecuadamente.

ARTICULO XIII. Rotulación

A. Todo envase y envoltura usado para el empaque de carne de aves que se importe y/o mercadee en Puerto Rico deberá estar rotulado en letras claramente legibles indicando, entre otras cosas, lo siguiente:

1. Clase de ave, el nombre de las presas o de los menudos. En el caso de las presas y de los menudos, el nombre de éstas deberá estar acompañado de la clase de ave.

2. Nombre y dirección de la persona que empaca el producto, en el caso de carne de aves producida localmente.

3. Nombre y dirección del importador en letras de un tamaño no menor de 1/4 de pulgada en los envases de embarque, y en letras de un tamaño no menor de 3/16 de pulgada en los envases para venta directa al consumidor, en el caso de carne de aves importada.

4. Peso neto del contenido del envase

5. Si el producto es fresco (no congelado) o congelado

B. En todo envase de embarque y en todo envase para venta directa al consumidor conteniendo carne de aves que se importe a Puerto Rico deberán aparecer los sellos indicativos de que el producto

fue inspeccionado para fines de salubridad (wholesomeness) y clasificado en grados de calidad, de acuerdo con las normas establecidas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, o que estableciere el Departamento. Se indicará en el sello de inspección o en la parte exterior del envase o envoltura, el número del establecimiento oficial donde fue inspeccionado el producto. Los envases conteniendo menudos no tendrán que estar rotulados con el grado de calidad de éstos.

C. Si la carne de aves ha sido tratada con alguna substancia se indicará así en su rotulación.

D. Toda carne de aves que se venda u ofrezca en venta en Puerto Rico deberá ajustarse a la descripción que se indique en la rotulación o anuncio bajo el cual dicho producto se venda u ofrezca en venta.

Enm por Agt 732

ARTICULO XIV. Informes

Toda persona que se dedique a la matanza de aves en Puerto Rico deberá informar por escrito al Secretario, en un formulario provisto por éste, el número de aves que prepare, nombre del comprador, el peso de la carne que distribuya y si ésta es fresca (no congelada) o congelada, excepto que cuando el producto se distribuya directamente al consumidor en el mismo matadero avícola, no será necesario informar el nombre del comprador. Dichos informes deberán rendirse cada seis meses, en o antes de los días 30 de junio y 31 de diciembre de cada año.

ARTICULO XV. Carne de Aves Adulterada, o Insalubre

A. Ninguna persona podrá vender u ofrecer en venta carne de aves adulterada, o insalubre, o carne de aves que haya sido producida en contravención a este Reglamento. Para los fines de este Reglamento, se considerará "adulterada, o insalubre" toda carne de aves con uno o más de los siguientes defectos:

1. Que contenga o que se le haya añadido substancias venenosas o deletéreas

2. Que se le haya ocultado algún daño o defecto en alguna forma

3. Que haya sido empacada en forma tal que se le haya añadido alguna substancia, que afecte el peso, la calidad o la salubridad del producto

4. Parcial o totalmente descompuesta, sucia o podrida

5. Preparada o envasada bajo condiciones antihigiénicas

6. Preparada o envasada en sitios en donde pueda haber estado expuesta a contaminación o deterioro

7. Que proceda de aves que hayan muerto por otros medios que no sea la matanza

8. Empacada en envases impregnados de cualquier substancia venenosa o deletérea que pueda convertir la carne de aves en un producto perjudicial a la salud

9. Preparada de aves que al momento de la matanza no estuvieran completamente saludables

B. Todo aditivo que se utilice en la preparación de carne de aves deberá haber sido aprobado por la Administración Federal de Alimentos y Drogas y por el Departamento de Salud de Puerto Rico y estar en cantidades dentro de los límites establecidos.

Enm por Regl 732

ARTICULO XVI. Disposición de Lotes de Carne de Aves que no Llenen los Requisitos de este Reglamento

Si al inspeccionarse un lote de carne de aves se encontrare que éste no llena los requisitos de este Reglamento, el Secretario procederá de acuerdo con los poderes que le confiere la Ley Núm. 241, del 8 de mayo de 1950, según enmendada.

ARTICULO XVII. Ordenes de Detención

El Secretario podrá expedir orden u órdenes de detención en relación con cualquier lote de carne de aves que no llene los requisitos especificados en este Reglamento. Ninguna persona podrá disponer, sin la autorización del Secretario, de un lote de carne de aves contra el cual se haya expedido una orden de detención.

ARTICULO XVIII. Penalidades

A. Las penalidades por violaciones a este Reglamento serán las que prescribe la Ley Núm. 241, del 8 de mayo de 1950, según enmendada. Asimismo, el Secretario, previa notificación al interesado brindándole oportunidad de ser oído, podrá cancelar o suspender temporalmente la licencia que hubiere expedido a cualquier persona que infringiere este Reglamento o que se negare a pagar cualquier multa administrativa que le fuere impuesta según la citada Ley.

B. La cancelación de la licencia del Departamento de Salud de Puerto Rico conlleva automáticamente la cancelación de la licencia expedida por el Secretario.

ARTICULO XIX. Cláusula de Salvedad

Si cualquier parte de este Reglamento, o su aplicación a cualquier persona o circunstancia, fuese declarada nula, tal declaración no afectará el resto de este Reglamento o su aplicación.

ARTICULO XX. Vigencia

Este Reglamento se promulga por el Secretario de Agricultura de acuerdo con las facultades que le confiere la Ley Núm. 241, aprobada en 8 de mayo de 1950, según enmendada. Comenzará a regir a los treinta (30) días de su publicación en dos periódicos de circulación general en Puerto Rico y previa radicación en la Oficina del Secretario de Estado de Puerto Rico, de un original y dos copias del mismo, en español y en inglés, según dispone la Sección 6 de la Ley Núm. 112, aprobada el 30 de junio de 1957.

Aprobado el día **28** de **abril** de 1961, en San Juan, Puerto Rico.

Luis Rivera Santos
Secretario de Agricultura