

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

Reglamento Número 2

**DE LA OFICINA PARA LA REGLAMENTACION Y PROMOCION DE
 LA INDUSTRIA DE LA CARNE DE RES EN PUERTO RICO PARA
 REGIR EL MERCADEO DE CARNE DE RES, TANTO LA DE
 PRODUCCION LOCAL COMO IMPORTADA**

INDICE

<i>Contenido</i>	<i>Página</i>
<i>Artículo I - Términos Empleados</i>	<i>1</i>
<i>Artículo II - Definición de Términos</i>	<i>1 - 3</i>
<i>Artículo III - Licencias</i>	<i>3 - 5</i>
<i>Artículo IV - Requisitos para la Importación de Carne de Res a Mercadearse en Puerto Rico</i>	<i>5 - 7</i>
<i>Artículo V - Requisitos de Transportación, Refrigeración y Almacenamiento de la Carne de Res a ser Mercadeada En Puerto Rico</i>	<i>7 - 9</i>
<i>Artículo VI - Facilidades para la Transportación y Almacenamiento de Carne</i>	<i>9</i>
<i>Artículo VII - Procedimiento para Refrigerar la Carne de Res</i>	<i>9 - 10</i>
<i>Artículo VIII - Rotulación de la Carne de Res en Puerto Rico</i>	<i>10 - 12</i>
<i>Artículo IX - Mercado de la Carne de Res en Puerto Rico</i>	<i>12</i>
<i>Artículo X - Empaque y Material de Empaque</i>	<i>12 - 13</i>
<i>Artículo XI - Carne Adulterada o Insalubre</i>	<i>13</i>
<i>Artículo XII - Inpección, y Acceso a Establecimientos y Vehículos</i>	<i>14</i>
<i>Artículo XIII - Disposición de Lotes de Carne de Res que no Llenen los Requisitos de este Reglamento</i>	<i>14</i>
<i>Artículo XIV - Ordenes de Detención</i>	<i>15</i>
<i>Artículo XV - Penalidades</i>	<i>15</i>
<i>Artículo XVI - Norma de Interpretación</i>	<i>15</i>
<i>Artículo XVII - Cláusula de Salvedad</i>	<i>15</i>
<i>Artículo XVIII- Autoridad Legal y Vigencia</i>	<i>15 - 16</i>

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

Núm. 5930
Fecha: 3 marzo 1999 3:07 P.M.
Aprobado: Norma Burgos
Secretaria de Estado
Por: [Firma]
Secretario Auxiliar de Servicios

Reglamento Número 2

DE LA OFICINA PARA LA REGLAMENTACION Y PROMOCION DE
LA INDUSTRIA DE LA CARNE DE RES EN PUERTO RICO PARA
REGIR EL MERCADEO DE CARNE DE RES, TANTO LA DE
PRODUCCION LOCAL COMO IMPORTADA

Artículo 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.

Artículo II. Definición de Términos

1. "Animal" – Se refiere solamente al ganado vacuno o bovino.
2. "Canal o Carcasa" – Parte del animal compuesta principalmente por músculo, grasa y hueso, que queda luego del sacrificio y de haber removido la cabeza, cuero, patas, vísceras y parte de la sangre. De cada res salen 2 canales. De cada canal sale un cuarto trasero que es la parte de la canal desde 13ra costilla hacia atrás que incluye pierna, falda, lomo y cadera. También un cuarto delantero parte de la 12va costilla hacia delante que incluye hombro o paletilla, costillas y pecho.
3. "Cámara de Congelación" – una cámara o espacio para carne, convenientemente aislado, provisto de algún sistema, mecanismo, o artefacto que produzca y que conserve en todo momento una temperatura no mayor de 0° F y/o 18°C de manera que la carne en ella almacenada se conserve rígidamente congelada a la temperatura requerida en este Reglamento.
4. "Cámara de Refrigeración" – una cámara o espacio para carne, convenientemente aislado, provisto de algún sistema, mecanismo o artefacto que produzca y que conserve en todo momento una temperatura entre un máximo de 40° F y/o 5°C, hasta un mínimo de 32° F, y/o 0°C pero sin congelar la carne.
5. "Carne" – Significa la parte comestible de los músculos esqueléticos del ganado vacuno, con o sin la grasa que los rodea y con las porciones de hueso, tendón, nervio y vasos sanguíneos que normalmente acompañan a los tejidos musculares. Además, se incluyen los subproductos tales como hígados, riñones, glándulas comestibles, sesos, pulmones, bazo, estómago, intestinos, lengua y corazón.

6. *"Carne Congelada"* – Toda carne de ganado vacuno empacada o sin empacar que se mantiene a temperatura de 0°F y/o 18°C.
7. *"Carne de Res"* – Carne proveniente de ganado vacuno o bovino.
8. *"Carne Fresca"* – Toda carne de res que, no más tarde de ½ hora después de sacrificada la res, pasa a una cámara de refrigeración a una temperatura no menor de 32°F y/o 0°C ni mayor de 40°F y/o 5°C, donde estará por un período no menor de 18 horas ni mayor de 72 horas, que luego será procesada y podrá ser mercadeada como fresca hasta cuatro (4) días después del proceso desde la matanza hasta su venta nunca podrá pasar de 7 días para venderse como fresca.
9. *"Carne Fresca Empacada al Vacío"* – Significa toda carne de res que, pasadas las 18 horas en cámara de refrigeración a una temperatura no menor de 32°F y/o 0°F ni mayor de 40°F y/o 5°C es procesada y empacada al vacío. Esta carne empacada al vacío tendrá que mantenerse bajo parámetro de frío establecidos en el Acápita Núm. 9 de este Reglamento. Su vida útil como carne fresca nunca será mayor de 35 días luego de la fecha empacada al vacío.
10. *"Clasificar"* - Agrupar entidades (fresca, congelada, etc.) en clases con características o atributos similares.
11. *"Departamento"* – Departamento de Agricultura de Puerto Rico.
12. *"Detallista o Comerciante al Por Menor"* – Cualquier persona en Puerto Rico que venda u ofrezca en venta carne directamente al consumidor.
13. *"Elaborado o Elaboración"* – Proceso mediante el cual la carne es sometida a cualquier preparación o tratamiento que altere sustancialmente las condiciones o características originales del producto, tales como empacar, embutir, etc. No se considera elaboración o elaborar las técnicas que se utilizan únicamente para mejorar la ternura de la carne como la estimulación eléctrica, uso de enzimas proteolíticas y envejecimiento ("aging"), entre otras.
14. *"Identificar"* – Expresión clara, de acuerdo a características establecidas (origen, procedencia, tipo, tamaño, sexo, raza, etc.).
15. *"Inspector"* – Funcionario del Departamento de Agricultura o de la Junta del Fondo para el Fomento de la Industria de Carne de Res (FFICR) encargado de hacer cumplir la Ley Número 120, de 30 de junio de 1965, y este Reglamento.
16. *"Importar"* – En cualquiera de sus acepciones gramaticales, se refiere a toda introducción de carne que se haga a Puerto Rico, proveniente de cualquier sitio fuera del área territorial de éste, sea fresca, congelada o elaborada.

17. *"Importador"* – Toda persona en Puerto Rico que reciba carne de cualquier sitio fuera de éste, con intención de mercadearla.
18. *"Junta"* – Junta Administrativa del Fondo para el Fomento de la Industria de la Carne de Res de Puerto Rico.
19. *"Lote"* – Una o más canales, o cortes de carne, empacados o sin empacar, que se distingan de otra u otras canales o cortes empacados o sin empacar.
20. *"Matadero"* – Local destinado a la matanza de animales para alimento humano el cual deberá cumplir con los requisitos de licencia e inspección del Departamento de Agricultura de Puerto Rico y Departamento de Agricultura Federal (USDA) y demás leyes y reglamentos aplicables.
21. *"Mayoristas o Comerciante al Por Mayor"* – Cualquier persona en Puerto Rico que directamente venda u ofrezca en venta carne a detallistas, intermediarios, institucionales gubernamentales o privadas o a otros comerciantes al por mayor.
22. *"Mercadeo o Mercadear"* – Es la venta u ofrecimiento en venta, cesión, donación, transportación, almacenamiento, elaboración o cualquier forma de manipulación de la carne que se produzca en o que se importe a Puerto Rico.
23. *"Oficina"* – Oficina para la Reglamentación y Promoción de la Industria de Carne de Res de Puerto Rico (ORICR).
24. *"Procesar o Procesamiento"* – Son los procesos ordinarios a que la carne es sometida para ser mercadeada en forma fresca o congelada, tales como trozado, deshuese, molienda, limpieza ("trimming"), empaque, refrigeración y congelación.
25. *"Secretario"* – Secretario de Agricultura de Puerto Rico.
26. *"Subordenador"* – Funcionario designado por el Secretario de Agricultura para dirigir la Oficina de la Industria de Carne de Res y que presidirá la Junta Administrativa.
27. *"Temperatura Interna"* – La temperatura de la carne fresca tomada introduciendo el termómetro hasta aproximadamente el centro de la parte más gruesa del corte o canal.
28. *"Temperatura Externa"* – Temperatura de la carne congelada tomada en cualquier parte del exterior del corte o pieza.

Artículo III. Licencias

- A. Toda persona natural o jurídica que desee dedicarse al negocio de elaboración, importación y/o distribución de carne de res de Puerto Rico o Importada, así como a la matanza y producción de ganado para carne deberá proveerse de una licencia expedida por el

administrador de la Oficina para la Reglamentación y Promoción de la Industria de la Carne de Res.

Esta licencia vencerá al año de su expedición y estará sujeta a renovación previa determinación de que el solicitante ha cumplido con las leyes, reglamentos aplicables y con los requisitos de licencia que más adelante se especifican.

- 1. Poseer un local con facilidades adecuadas para matanza, elaboración, almacenamiento y manejo de carne de res manteniendo el producto a una temperatura adecuada, según los parámetros establecidos en este Reglamento.*
 - 2. Mostrar evidencia fehaciente de la tenencia o posesión del local; escrituras o contrato de arrendamiento.*
 - 3. Si es una corporación, someter copia del certificado de incorporación expedido por el Departamento de Estado de Puerto Rico o el estado de los Estados Unidos donde esté incorporada;*
 - 4. Tener al día el pago de patentes municipales, certificados o licencias del Departamento de Salud y someter copia de los mismos;*
 - 5. Someter copia de los certificados de salud de aquellos empleados que manipulan directamente la carne de res, así como copia del seguro social patronal de la firma;*
 - 6. Tener al día los pagos de multas administrativas;*
 - 7. Deberá someter al Departamento un certificado de antecedentes penales de la Policía de Puerto Rico; Disponiéndose que en el caso de extranjero con menos de un (1) año de residencia en Puerto Rico, el solicitante deberá someter un certificado de antecedentes penales expedido por las autoridades gubernamentales del país de su origen.*
 - 8. Tener al día las aportaciones e informes que establece el Reglamento Núm. 1 de la Oficina Reglamentación y Promoción Industria Carne de Res creado en virtud de la Ley Núm. 238 y la Núm. 95 del 29 de noviembre de 1992.*
 - 9. Cumplir con la Reglamentación Federal de Inspección de Carnes promulgada bajo la Ley Federal de Inspección de Carnes.*
 - 10. Certificado de productor de ganado de carne por Agrónomo del Area del Departamento de Agricultura (Agricultor Bonafide).*
- B. El administrador podrá previa notificación a la persona interesada brindándole la oportunidad de ser oída, negarse a conceder o renovar una licencia o podrá suspender, revocar o denegarla si encuentra que el solicitante o tenedor de una licencia ha incurrido en cualquiera de las siguientes faltas.*

1. *Falta de pago, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de imposición, de cualquier multa administrativa impuesta por violación a cualquier disposición de este Reglamento;*
2. *Mercadear cualquier lote de carne de res sin someterlo a la inspección requerida;*
3. *Disponer sin la autorización escrita del administrador de un lote de carne de res contra el cual se haya expedido una orden de detención;*
4. *No reunir los requisitos exigidos para la expedición de licencia.*
5. *Cuando la persona a quien se la haya concedido una licencia utilice la fuerza, asalte, resista, se oponga, impida, intimide, interfiera, obstruya o estorbe a cualquier funcionario mientras éste se encontrare en el desempeño de sus deberes oficiales bajo este reglamento o con motivo de encontrarse en el desempeño de sus deberes.*

Se requerirán facilidades separadas en los casos de solicitudes de licencias hechas por personas que sean socios o que ocupen cualquier cargo en una firma que posea licencia o que haya radicado una solicitud de licencia bajo el Reglamento.

Una nueva solicitud de licencia deberá hacerse por lo menos con treinta (30) días de antelación a la fecha de vencimiento.

Los tenedores de licencia responderán de cualquier infracción al Reglamento cometida en su negocio y asimismo responderán de dicha infracción cualquiera o cualesquiera de sus representantes, agentes o empleados que hubieren participado en la comisión de la misma, según lo dispone el Artículo XV de este Reglamento.

Artículo IV. Requisitos para la Importación de Carne de Res a Mercadearse en Puerto Rico

- A. *No se permitirá el mercadeo en Puerto Rico de carne de res, al gancho como fresca si hubieren transcurrido más de siete (7) días, desde la fecha de la matanza del animal hasta su descarga en Puerto Rico.*

En el caso de carne de res fresca que tenga más de siete (7) días pero que no tenga más de quince (15) días desde la fecha de matanza hasta su descarga en Puerto Rico, podrá permitirse su mercadeo siempre y cuando dicha carne sea congelada en Puerto Rico a una temperatura no mayor de 0°F y/o 18°C, dentro de los quince (15) días de haberse efectuado la matanza hasta su descarga en Puerto Rico y que esté rotulada como carne congelada.

- B. *Se entenderá por descarga en Puerto Rico la acción de descargar la carne de res fresca, elaborada o procesada de la nave o avión que la haya traído a Puerto Rico o del furgón o envase que la contenga, cuando así hubiere sido transportada. Todo furgón o envase para transportar carne de res deberá tener dos relojes con gráficas para el cotejo de temperatura interna y externa de la carne de res (1 reloj será en la parte interna del furgón y otro en la*

parte externa). No se permitirá la entrada de carne de res a Puerto Rico sin esta garantía para una doble verificación de frío durante su transportación.

- C. Todo lote de carne que se importe a Puerto Rico estará sujeto a inspección por un inspector para comprobar que el mismo reúne los requisitos de este Reglamento. El inspector examinará tantas muestras como sean razonablemente necesarias para determinar la condición de la carne.
- D. Será deber de todo importador y de todo porteador, sus representantes, agentes o empleados, notificar al Departamento la llegada de todo lote de carne con diez (10) días de anticipación al arribo de ésta a Puerto Rico, informando la nave o avión que lo transporta y el sitio de desembarque del mismo.
- E. Ningún lote de carne podrá ser retirado del puerto, aeropuerto o lugar de desembarque sin la autorización del Secretario o funcionario autorizado; Disponiéndose que serán responsables del cumplimiento de esta disposición tanto el importador como el porteador. Al arribo de la carne a Puerto Rico, el inspector podrá permitir, mediante una orden el traslado de cualquier lote de carne para inspección posterior en las facilidades del importador o lugar designado por el Secretario cuando no sea posible o conveniente efectuar la inspección en el puerto, aeropuerto o lugar de desembarque. En tal caso el importador no podrá abrir el furgón y menos disponer del producto hasta que sea debidamente inspeccionado y se autorice su mercadeo.
- F. Todo lote de carne debe venir acompañado de un certificado o documento indicando entre otras cosas lo siguiente:
 - 1. Número del certificado o documento y fecha de expedición;
 - 2. Fecha en que la carne de res fue inspeccionada para salubridad en el establecimiento oficial, número y dirección de éste; En el caso de carne de res a mercadearse como carne de res fresca (no congelada), deberá indicarse en adición, la fecha en que ésta fue clasificada y el grado de calidad.
 - 3. Descripción del producto incluyendo el nombre del corte o pieza y el número de envases y procedencia.
 - 4. Número del lote.
 - 5. La firma del inspector o clasificador del Servicio de Inspección de Carne y sus Productos, del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, o de un funcionario autorizado del establecimiento oficial donde se inspeccionó el producto;
 - 6. Nombre y dirección del establecimiento oficial donde se elaboró la carne de res o del solicitante de la inspección, así como el nombre y dirección del importador;

7. *Cualquier otra información que dichos inspectores o funcionarios estimen pertinentes.*
8. *Una copia del original de cada certificado o documento, deberá entregarse por el importador o embarcador al Departamento al ser requerido. El original, deberá mantenerse en los archivos del importador durante un periodo no menor de veinticuatro (24) meses y deberá estar disponible al ser requerido por un funcionario.*

Artículo V. Requisitos de Transportación, Refrigeración y Almacenamiento de la Carne de Res a ser Mercadeada en Puerto Rico

A. Transportación y Refrigeración de Carne hasta Puerto Rico

1. *La transportación desde el punto de origen hasta Puerto Rico, de toda carne que se importe para mercadearse como carne fresca (no congelada) en Puerto Rico, deberá llevarse a cabo en vagones refrigerados de manera que la temperatura interna del producto se conserve en todo momento a 32°F y/o 0°C, sin que se congele; Disponiéndose que, con el fin de tomar en consideración variaciones incidentales de temperatura durante la transportación del producto fresco, se permitirá una tolerancia de hasta 6°F sobre la temperatura interna requerida de 32°F y/o 0°C.*
2. *Toda carne que se importe para mercadearse congelada, deberá transportarse en cámaras de congelación (freezers), que mantengan está rígidamente congelada en todo momento y a una temperatura interna no mayor de 0°F y/o 18°C; Disponiéndose que con el fin de tomar en consideración variaciones incidentales de temperatura en la transportación del producto congelado, se permitirá una tolerancia de hasta 10°F sobre la temperatura interna requerida de 0°F y/o 18°C.*
3. *La transportación de cualquier lote de carne consistente de patas, rabos, hígados, riñones, glándulas comestibles, sesos, pulmones, bazo, estómago y mondongo, desde el punto de origen hasta Puerto Rico, deberá hacerse solamente en cámaras de congelación y a una temperatura interna no mayor de 0°F; Disponiéndose que, con el fin de tomar en consideración variaciones incidentales de temperatura en la transportación de dichos lotes de patas, rabos y subproductos congelados, se permitirá una tolerancia de hasta 6°F sobre la temperatura interna requerida de 0°F.*

B. Transportación de Carne de Res Local o Importada en Puerto Rico

1. *La transportación en Puerto Rico de carne de Res a mercadearse como fresca deberá efectuarse en vehículos provistos de cámaras de refrigeración que*

conserven la temperatura interna del producto a 32°F, pero sin que ésta se congele; Disponiéndose que, con el fin de tomar en consideración variaciones incidentales de temperatura en la transportación del producto fresco, se permitirá una tolerancia de hasta 6°F, sobre la temperatura interna requerida de 32°F. Dentro del término de 3 meses contado a partir de la fecha de aprobación de este Reglamento, la carne proveniente de animales recién sacrificados en Puerto Rico, podrá ser transportada desde el matadero hasta el lugar de almacenamiento o de venta, en vehículos que no estén provistos de cámaras de refrigeración si dicha transportación durase no más de media hora ($\frac{1}{2}$) desde la inspección del producto, para fines de salubridad en el matadero; Disponiéndose que transcurrido el término de 3 meses desde la aprobación de este Reglamento, todo vehículo dedicado a la transportación de carne en Puerto Rico deberá estar provisto de cámaras de refrigeración que mantengan las temperaturas anteriormente indicadas.

2. La transportación en Puerto Rico de carne de Res a mercadearse congelada deberá llevarse a cabo en vehículos provistos de cámaras de congelación que mantengan ésta rígidamente congelada en todo momento y a una temperatura interna no mayor de 0°F. Disponiéndose que, con el fin de tomar en consideración variaciones incidentales de temperatura en la transportación del producto congelado, se permitirá una tolerancia de hasta 10°F sobre la temperatura interna requerida de 0°F.

C. Almacenamiento y Venta de Carne de Res Local e Importada en Puerto Rico

1. Las temperaturas requeridas y las tolerancias permitidas en los incisos A y B de este Artículo, tanto para carne fresca como para la congelada, aplicarán en todo momento durante su almacenamiento, exhibición u ofrecimiento en venta en Puerto Rico.
2. Toda carne de res fresca al gancho importada o de Puerto Rico debe ser mantenida en cámara de refrigeración a una temperatura de 32°F por un periodo no mayor de 7 días durante el cual podrá ser vendida como carne fresca; Disponiéndose que luego de transcurrido el periodo de 7 días debiera ser congelada o elaborada.
3. Toda carne de res fresca luego de ser procesada y empacada al vacío, deberá ser mantenida en cámara de refrigeración a una temperatura de 32°F., por un periodo no mayor de 35 días durante el cual podrá ser vendida como carne

fresca; Disponiéndose que luego de transcurrido el periodo de 35 días, deberá ser congelada o elaborada, o vendida como fresca, en cuyo caso sólo se permitirán cinco (5) días de vida útil.

4. *No se permitirá la transportación, almacenamiento, venta, preparación para la venta u ofrecimiento en venta de carne congelada que no haya estado continua y rígidamente congelada. Queda también terminantemente prohibido el descongelar carne en cualquiera de las etapas de su mercadeo, excepto con el propósito de inspeccionarla, según indicado en el Inciso A, de este Artículo.*

Artículo VI. Facilidades para la Transportación y Almacenamiento de Carne

- A. *Todo vehículo utilizado en la transportación de carne en Puerto Rico así como todo lugar destinado al almacenamiento de ésta, deberá estar dotado de una cámara de refrigeración o congelación, según sea el caso, para mantener la carne a las temperaturas requeridas en este Reglamento.*
- B. *La carne que sea transportada o esté almacenada sin estar empacada, deberá estar colgada en ganchos de material inoxidable, en la parte superior de la cámara de refrigeración o de congelación, según sea el caso, de manera que la carne no venga en contacto con la superficie inferior de estas cámaras.*
- C. *La superficie interior de las cámaras deberá ser de un material impermeable, liso y adecuado y la misma así como su piso, plafón, paredes, puertas, ganchos y soportes para colgar carne, deberán mantenerse limpios e higiénicos en todo momento.*
- D. *Queda prohibido transportar o almacenar carne con artículos no aptos para consumo humano, con artículos capaces de convertirla en carne adulterada o insalubre o que le impartan apariencia, olores o sabores extraños.*

Artículos VII. Procedimiento para Refrigerar la Carne de Res

- A. *Toda carne a mercadearse fresca en Puerto Rico deberá ser refrigerada (sin congelarse) inmediatamente después de la matanza de los animales y de la inspección del producto para fines de salubridad, de manera que la temperatura interna de éste no exceda de 40°F. En el caso de mataderos en Puerto Rico que no dispongan de cámaras de refrigeración, el producto deberá enfriarse no más tarde de media hora (½) después de la matanza de los animales y de la inspección de la carne para fines de salubridad, incluyendo el tiempo que tome su transportación desde el matadero en Puerto Rico hasta el lugar de almacenamiento o de venta; Transcurrido tres (3) meses desde la aprobación de este Reglamento, todo matadero en Puerto Rico deberá contar con cámaras de refrigeración para el enfriamiento*

de la carne inmediatamente después de la matanza de los animales y de la inspección correspondiente de la carne para fines de salubridad.

- B. En aquellos mataderos en Puerto Rico donde se congele carne, el producto deberá tener una temperatura no mayor de 40°F., al momento de ponerla en la cámara de congelación, exceptuando el caso en que el producto vaya a ser congelado inmediatamente después de la matanza de los animales y de la inspección de la carne para fines de salubridad. En el caso de carne procedente de mataderos en Puerto Rico que a la fecha de aprobación de este Reglamento no dispongan de cámaras de refrigeración o de congelación, les será de aplicación lo dispuesto el inciso A de este Artículo.*

Artículo VIII. Rotulación de la Carne de Res en Puerto Rico

- A. Toda envoltura o envase de embarque que se use para el empaque de carne de res producida y/o importada para su mercadeo en Puerto Rico, deberá estar rotulado, en forma impresa y en letras claramente legibles, entre otras, con la siguiente información:*
- 1. Nombre del corte o pieza, y animal de dónde proviene, cuando este último sea necesario para identificar adecuadamente el corte o pieza.*
 - 2. Peso neto del contenido del envase.*
 - 3. El término "Fresco" o "Fresca", si se tratara de carne fresca, y el término "Congelado" o "Congelada", si se tratara de carne congelada, a tenor con lo establecido en este Reglamento a esos efectos.*
 - 4. Número del certificado oficial de inspección para salubridad y fecha en que se efectuó ésta; Disponiéndose que en caso de que la carne venga clasificada en grados deberá traer el número de certificado y la fecha en que se clasificó en grados o el número de la certificación indicativa de la fecha de matanza de las reses, expedido para el lote, en el caso de carne importada.*
- B. El Secretario, en su facultad discrecional y con previa consulta con el sub-ordenador solamente en extraordinarias circunstancias en su facultad discrecional y con previa autorización escrita expedida a nombre del importador que lo solicite, podrá eximir de ciertos requisitos de rotulación a la carne de res congelada importada, destinada a elaborarse en Puerto Rico. De haber tal exención de los requisitos de rotulación, cada envoltura o envase exterior de la carne así importada deberá, estar rotulada con una frase que identifique el uso o propósito de ésta tal como "Carne para Elaborar", o "Manufacturing Meat" o "Meat for Processing", en letras no menores de ½ pulgada de alto.*
- C. Toda carne de res fresca, importada o producida en Puerto Rico deberá estar marcada directamente con los sellos que utilizan o autoriza utilizar el Departamento de Agricultura de*

los Estados Unidos, indicativos de que dicha carne fue inspeccionada para fines de salubridad. En los casos de cortes o piezas de carne de res, tales como "trimmings", porciones individuales y otros que no sea factible marcar directamente sobre la carne, así como carne de res congelada, dichos sellos deberán aparecer según requerido por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

- D. En toda carne de res fresca importada, oficialmente clasificada en grados de calidad, deberá aparecer los sellos indicativos del grado de calidad asignada a dicha carne.
- E. Todo envase o envoltura conteniendo carne para venta directa al consumidor en Puerto Rico, deberá estar rotulado con la siguiente información, impresa en letras claras y legibles:
 - 1. Nombre del corte o pieza, y animal de donde proviene cuanto este último sea necesario para identificar apropiadamente el corte o pieza.
 - 2. El término "Fresco" o "Fresca", si se tratara de carne fresca, y el término "Congelado" o "Congelada" si se tratara de carne congelada, a tenor con lo establecido en este Reglamento a los efectos.
 - 3. Peso neto
 - 4. Precio por libra
 - 5. Precio total
- F. Cuando la carne sea empacada al momento de su venta al consumidor, será necesario que en el envase o envoltura a usarse se indique en forma impresa y claramente legible la información contenida en el inciso E que antecede, excepto por el peso neto del producto.
- G. Ningún envase o envoltura usado para el empaque de carne que se importe para mercadearse en Puerto Rico, ni la propia carne, podrá contener en su rotulación cualquier diseño, mapa, símbolo, representación, nombre, alusión, sigla, abreviatura, palabra o conjunto de letras o palabras, que pueda asociarla con Puerto Rico, o que pueda hacer creer al consumidor que dicha carne es de Puerto Rico, o que establezca similitud con la carne de Puerto Rico, o con las preferencias del consumidor de la carne producida en Puerto Rico. La información contenida en la rotulación no podrá ser tal, o estar en tal forma escrita o abreviada, que pueda causar o inducir a confusión en cuanto al origen, calidad o condición de la carne en el envase o envoltura, o que pueda frustrar o desvirtuar la aplicación de alguna disposición de este Reglamento. A tales fines queda terminantemente prohibido usar en la rotulación de carne importada frases tales como "Al estilo puertorriqueño", "Estilo del País", "Corte del País", etc. Tampoco se permitirá en la rotulación de carne de cualquier origen o procedencia el uso de cualquier frase, palabra, número o designación indicativa o alusiva a alguna clasificación por grados de calidad de carne, que no sea la autorizada por

el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos o por este Departamento. Queda prohibido, además, rotular cualquier carne con algún grado de calidad a menos que se pueda evidenciar mediante observación o apreciar razonablemente las características en dicha carne y que puedan ser utilizadas para corroborar el verdadero grado de calidad de la misma. A tales efectos se prohíbe específicamente rotular con algún grado de calidad la carne molida o en cualquier otra forma preparada para su mercadeo que haga imposible determinar sus características de calidad.

- H. Toda carne que se venda o se ofrezca en venta en Puerto Rico deberá ajustarse a la descripción que se indique en la rotulación o anuncio bajo el cual dicha carne se venda o se ofrezca en venta. Cuando en cualquier tipo de anuncio que se publique o difunda en Puerto Rico ofreciendo carne en venta se indique el origen o procedencia de la misma, las disposiciones del inciso G que antecede también serán aplicables a dichos anuncios. En anuncios escritos el origen o procedencia de la carne deberá indicarse en letras no menores de $\frac{3}{4}$ partes del tamaño de los números a las letras usadas para indicar el precio del producto.*

Artículo IX. Mercado de la Carne de Res en Puerto Rico

- A. Queda prohibido añadir colorantes a la carne con el propósito de mejorar su apariencia o en alguna otra forma alterar su condición natural. En caso de que se añada a la carne algún ingrediente para condimentarla o ablandarla, así se hará constar en la rotulación, indicándose el nombre de los ingredientes adicionados, cuyo uso deberá estar aprobado por la Administración Federal de Alimentos y Drogas.*
- B. Toda carne que se venda u ofrezca en venta en unidades de refrigeración abiertas ("open displays") deberá estar empacada en envases para venta directa al consumidor y rotulada según dispone este Reglamento.*
- C. No deberá permitirse al consumidor la manipulación directa de la carne que no esté empacada.*

Artículo X. Empaque y Material de Empaque

- A. Todo lote de carne que se importe o se produzca en Puerto Rico para su mercadeo en Puerto Rico deberá estar empacado en envases o envolturas nuevos, limpios, sanos y completamente libres de olores extraños a la carne, manchas u otros defectos. Dichos envases o envolturas deberán ser, además, resistentes a la humedad de manera que protejan adecuadamente el producto durante su mercadeo.*
- B. Toda carne que se venda al detal deberá estar en envases apropiados al momento de ser entregada al consumidor. El material que se use para envasar o envolver carne, para venta*

directa al consumidor, deberá ser nuevo, estar limpio, ser resistente a la humedad y de naturaleza tal que proteja adecuadamente la carne contra contaminación.

Artículo XI. Carne Adulterada o Insalubre

Ninguna persona podrá mercadear carne de res adulterada o insalubre o que esté en contravención con las disposiciones de este Reglamento. Para los fines de este Reglamento, se considerará "adulterada" o "insalubre" toda carne de res con uno o más de los siguientes defectos:

- A. Que contenga o se le haya añadido sustancias venenosas o deletéreas.*
- B. Que se le haya ocultado algún daño o defecto en alguna forma, como magulladuras, lesiones, cicatrices, etc.*
- C. Que no muestre el sello de inspección para salubridad en aquellos cortes, piezas, envases o envolturas en que dicho sello debe aparecer de acuerdo con este Reglamento.*
- D. Que haya sido manipulada o empacada en forma tal, que se le haya añadido alguna sustancia, que afecte adversamente la salubridad de la carne.*
- E. Que esté parcial o totalmente descompuesta, sucia, o deteriorada. No se considerará como producto adulterado o insalubre la parte utilizable de aquella carne que haya sido sometida a un proceso de añejamiento ("aging") en Puerto Rico, bajo condiciones controladas y en facilidades aprobadas para ese propósito por el Departamento de Salud de Puerto Rico y el Departamento de Agricultura Federal.*
- F. Que haya sido preparada o envasada bajo condiciones antihigiénicas.*
- G. Que proceda de animales que hayan muerto por otros medios que no sea el de la matanza en establecimientos oficiales o en mataderos autorizados por el Departamento de Agricultura Federal y la Junta Administrativa del Fondo para el Fomento de la Industria de la Carne de Res.*
- H. Que sea empacado en envases impregnados de cualquier sustancia venenosa, deletérea u otras capaces de convertirlo en un producto perjudicial a la salud.*
- I. Que se obtenga de la matanza clandestina.*
- J. Que haya sido preparada o envasada en sitios donde esté o haya estado expuesta a contaminación o deterioro.*
- K. Que proceda de animales que tengan diez (10) o menos días de haber parido, de animales nonatos o nacidos muertos.*
- L. Que no se haya conservado o no se encuentre éste a las temperaturas de refrigeración o congelación establecidas en el Artículo V de este Reglamento.*

Artículo XII. Inspección, y Acceso a Establecimientos y vehículos

- A. Con el propósito de velar por el cumplimiento de las disposiciones de la Ley 120, de 30 de junio de 1965 y este Reglamento, los inspectores de la Oficina para Reglamentación de Industria Carne de Res adscrita al Departamento de Agricultura y del Fondo para el Fomento de la Industria de Carne de Res tendrán libre acceso a todo establecimiento, almacén, matadero y sus alrededores, así como a todo vehículo donde se mercadee o distribuya carne de res en Puerto Rico.*
- B. Los dueños u operadores de establecimientos, almacenes, mataderos y plantas de proceso o vehículos donde se mercadee o distribuya carne de res deberán facilitar la labor de inspección con los menores inconvenientes posibles en beneficio del servicio a prestarse y de los propios dueños u operadores de dichos establecimientos o vehículos.*
- C. Cualquier persona que niegue acceso a un inspector a cualquier establecimiento, almacén, matadero y planta de proceso o vehículo donde se mercadee o distribuya carne de res o que en alguna forma obstruya, dilate o interrumpa a un funcionario durante el desempeño de sus funciones, incurrirá en violación a las disposiciones de este Reglamento, lo cual constituye delito penable en la forma que dispone la Ley Número 120 del 30 de junio de 1965.*
- D. Si al inspeccionarse un establecimiento, almacén, matadero, planta de proceso así como vehículos refrigerados donde se mercadee o distribuya carne de res producida en Puerto Rico o importada se encontrare que no llena los requisitos especificados en este reglamento los Inspectores de la ORICR y del FFICR procederán a solicitar al implicado la corrección de la falta, ofrecimiento la debida orientación para que no vuelva a ocurrir.*

También solicitará el descarte ante el Inspector de la carne de res no apta para consumo si el caso lo amerita para salvaguardar la salud de los consumidores.

En el caso de una segunda falta el Inspector emitirá un Boleto de Infracción para la celebración de vista administrativa ante el sub-ordenador de ORICR; según establece el Reglamento Núm. 1 de la ORICR, Oficina Reglamentación Industria Carne de Res..

Artículo XIII. Disposición de Lotes de Carne de Res que no Llenen los Requisitos de este Reglamento

Si al inspeccionarse un lote de carne se encontrare que éste no llena los requisitos especificados en este Reglamento, el Secretario procederá de acuerdo con los poderes que le confiere la Ley Número 120, aprobada en 30 de junio de 1965.

Artículo XIV. Ordenes de Detención

A. El Secretario, el sub-ordenador o sus representantes podrá expedir órdenes de detención contra cualquier lote de carne que no llene los requisitos especificados en este Reglamento. Ninguna persona podrá disponer, sin la autorización escrita del Secretario, de un lote de carne contra el cual se haya expedido una orden de detención; Disponiéndose que en el caso de carne de res fresca importada para mercadearse en Puerto Rico, se expedirá una orden de detención contra los lotes introducidos en exceso de los términos establecidos en el Artículo IV de este Reglamento. Los mismos permanecerán detenidos hasta que el producto sea congelado y se hagan los correspondientes cambios en la rotulación del producto fresco a congelado, todo bajo la supervisión de un inspector. De no cumplirse con lo anteriormente indicado, el producto deberá ser devuelto a su origen o deberá disponerse del mismo en cualquiera de las otras formas que autoriza la Ley 120, de 30 de junio de 1965.

B. Si encontrara que algún matadero, establecimiento, almacén, planta de proceso o vehículo refrigerado no cumpla con lo establecido en este Reglamento. Los Inspectores de la ORICR y del FFICR procederían a descartar el producto o solicitar la corrección del problema imitiendo un aviso de infracción o de orientación ofreciendo 24 hr. al afectado para enmendar el error cometido.

Artículo XV. Penalidades

Las penalidades por las violaciones a este Reglamento serán las que contempla la Ley Número 120 del 30 de junio de 1965 y el Reglamento Número 1 en el Artículo 18, promulgado en virtud de la Ley 95 del 29 de noviembre de 1992, según enmendado, y la Ley Núm. 238 del 18 de septiembre de 1996.

Artículo XVI. Norma de Interpretación

Este Reglamento se interpretará libremente a favor de la autoridad del sub-ordenador para reglamentar la industria de la carne de res de Puerto Rico, a los efectos de poner en vigor la política pública.

Artículo XVII. 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. Este Reglamento, o cualquiera de sus disposiciones, no invalidará o anulará las disposiciones de otras leyes y/o reglamentos que tengan aplicación en Puerto Rico.

Artículo XVIII. Autoridad Legal y Vigencia

Este Reglamento se promulga por el Secretario de Agricultura de acuerdo en las facultades que le confiere la Ley Número 95 del 29 de noviembre de 1992, según enmendada, que crea la Oficina para la Promoción y Reglamentación de la Industria de la Carne de Res, de su Reglamento Número 1,

aprobado el 11 de agosto de 1997 y la Ley 120 de 30 de junio de 1965, para reglamentar el mercadeo de la carne de res en Puerto Rico.

Comenzará a regir a los treinta (30) días de su publicación en dos (2) periódicos de circulación general en Puerto Rico y previa radicación en la Oficina del Secretario de Estado de Puerto Rico el original y dos copias de sus textos en español y en inglés de acuerdo con las disposiciones de la Ley Núm. 170, aprobada en 12 de agosto de 1988, según enmendada.

Aprobado en San Juan, Puerto Rico, hoy 12 de febrero de 1999.

Miguel A. Muñoz
Miguel A. Muñoz
Secretario de Agricultura