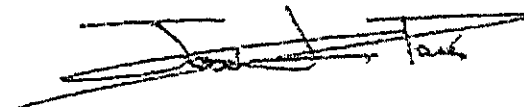


Número: 8764

Fecha: 24 de junio de 2016

Aprobado: Hon. Víctor A. Suárez Meléndez
Secretario de Estado



Por: José L. Parés Quiñones

Secretario Auxiliar de Asuntos de Gobierno

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

REGLAMENTO DE MERCADO NÚM. 8

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

INDICE

<u>CONTENIDO</u>	<u>PÁGINA</u>
ARTÍCULO I BASE LEGAL	1
ARTÍCULO II PROPÓSITO	1-2
ARTÍCULO III TÉRMINOS EMPLEADOS	2
ARTÍCULO IV DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	2-7
ARTÍCULO V AVES Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS CUBIERTOS POR ESTE REGLAMENTO	7
ARTÍCULO VI LICENCIAS	7-10
ARTÍCULO VII REQUISITOS PARA LA IMPORTACIÓN DE CARNE DE AVES A PUERTO RICO	10-11
ARTÍCULO VIII CERTIFICADOS O DOCUMENTOS	12
ARTÍCULO IX TRANSPORTACIÓN	13
ARTÍCULO X ALMACENAMIENTO	13-14
ARTÍCULO XI MERCADEO DE CARNE DE AVES	14-15
ARTÍCULO XII INSPECCIÓN Y CARGOS DE INSPECCIÓN	15-16
ARTÍCULO XIII EMPAQUE Y MATERIAL DE EMPAQUE	16
ARTÍCULO XIV ROTULACIÓN	16-18
ARTÍCULO XV CARNE DE AVES ADULTERADA O INSALUBRE	18-19
ARTÍCULO XVI DISPOSICIÓN DE LOTES DE CARNE DE AVES QUE NO LLENEN LOS REQUISITOS DE ESTE REGLAMENTO	19
ARTÍCULO XVII ÓRDENES DE DETENCIÓN	19
ARTÍCULO XVIII DISPOSICIÓN DE CARNE DE AVES QUE NO LLENEN LOS REQUISITOS DE ESTE REGLAMENTO	19
ARTÍCULO XIX PENALIDADES	20
ARTÍCULO XX PROCEDIMIENTO ADJUDICATIVO	20
ARTÍCULO XXI ENMIENDAS	20
ARTÍCULO XXII CLÁUSULA DE SEPARABILIDAD	20
ARTÍCULO XXIII DEROGACIÓN	20
ARTÍCULO XXIV AUTORIDAD LEGAL Y VIGENCIA	21

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

REGLAMENTO DE MERCADO NÚM. 8

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

ARTÍCULO I BASE LEGAL

Se adopta este reglamento en virtud de la autoridad conferida al Secretario por la Ley 241 de 8 de mayo de 1950, según enmendada (5 LPRA 121, et seq), así como del Plan de Reorganización del Departamento de Agricultura, Número 4 del 2010. Se han considerado además las disposiciones de la Ley de Inspección de Productos de Aves (Poultry Products Inspection Act), la cual fue enmendada por la P.L. 90-492 de 18 de agosto de 1968, denominada Ley de Productos Sanos de Aves (Wholesome Poultry Products Act), de la Ley Número 179 del 30 de diciembre de 2013, según enmendada, se conocerá como la “Ley para prohibir la rotulación y mercadeo ilegal de la carne de pollo y sus productos derivados”, y la Ley 170 del 12 de agosto de 1988 conocida como “Ley de Procedimiento Administrativo Uniforme del Estado Libre Asociado de Puerto Rico”, según enmendada.

ARTÍCULO II PROPÓSITO

El Gobierno del Estado Libre Asociado de Puerto Rico tiene el deber de vigilar que se cumplan las leyes sobre la calidad y salubridad de todos los alimentos que se producen en nuestra Isla y los que se importan. Además, debe establecer las garantías de acceso a los alimentos sanos y saludables para su población y prever situaciones que pudieran poner en riesgo la seguridad alimentaria de sus ciudadanos.

En el caso de la industria de producción de carne de pollo y sus productos derivados y en el mercadeo, en Puerto Rico, las agencias reguladoras estatales y federales han detectado violaciones y acciones ilegales que implican un mal manejo del producto en perjuicio del consumidor.

Este Reglamento se establece con el propósito de tomar medidas para regular no solo las prácticas ilegales, sino también salvaguardar la integridad en la calidad y salubridad de los productos locales e importados que se mercadean en Puerto Rico, con el fin último de proteger la salud de nuestro pueblo y clasificar dichos actos como prácticas injustas y engañosas; tipificar como delito la violación a las disposiciones de este Reglamento y la Ley; fijar las penas y multas correspondientes; y para otros fines relacionados.

El Gobierno, al igual que todos sus componentes, tiene el deber y la obligación de aportar y participar en el cumplimiento de las leyes de este importante sector de la industria de alimentos, para garantizarle al consumidor puertorriqueño la calidad y salubridad de este producto.

ARTÍCULO III TÉRMINOS EMPLEADOS

Para los fines y ejecución de este Reglamento, los siguientes términos y frases deberán ser interpretados literalmente, según su sentido práctico común en la sociedad. En los casos aplicables, las palabras utilizadas en el tiempo presente incluyen también el futuro; las utilizadas en el género masculino incluyen el femenino; el singular incluye el plural o viceversa, cuando así lo requiera.

ARTÍCULO IV DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Agrónomo | Funcionario del Departamento de Agricultura con poderes y facultades para investigar, fiscalizar y hacer cumplir las leyes y la política pública inherentes a la agricultura en Puerto Rico, así como los Reglamentos promulgados por el Secretario. |
| 2. Almacenista | Cualquier persona que se dedique al almacenamiento de carne de aves de otras personas, o para su propio negocio en cantidades que exceden de quinientas (500) libras. |
| 3. Aves | Aves vivas de las especies de la gallina y del pavo. |
| 4. Aves Listas para Cocinar | 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. |

5. Capón (Capon)	Un pollo macho castrado quirúrgicamente, por lo regular menos 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.
6. Carne de ave congelada	Carne de ave para mercadearse a una temperatura interna de 0°F a 10°F.
7. Carne de ave fresca	Carne de ave para mercadearse a una temperatura interna no menor de 26°F a 36°F.
8. Carnes de Aves o Producto	Aves listas para cocinar, presas de aves y/o menudos, Dicho término tampoco incluye carne de aves o productos elaborados ulteriormente (further processed poultry), tales como productos cocidos o pre cocidos, deshuesados, adobados, rellenos o empanados.
9. Clase	La clasificación del ave a base de su edad y sexo, y de acuerdo con el uso apropiado a que puede destinarse.
10. Contenedor	Furgón, vagón o recipiente de carga para el transporte marítimo, terrestre o fluvial que puede ser refrigerado o congelado.
11. Detallistas	Cualquier persona que venda u ofrezca en venta carne de aves directamente al consumidor.
12. Departamento	El Departamento de Agricultura del Estado Libre Asociado de Puerto Rico (DAPR) y sus Agencias Adscritas.
13. Envase de Embarque	Las cajas de cartón sólido o corrugado, que se utilicen para proteger la carne de aves que haya sido empacada en envases para venta directa al consumidor.
14. Envoltura o envase para venta directa al consumidor	Cualquier envase que contenga carne de aves o sus productos derivados para exhibición y venta a los consumidores.

15. Establecimiento oficial	“Official Establishments” local dedicado a la matanza y la elaboración de carne de aves, con fines comerciales, para alimento humano y el cual deberá cumplir con los requisitos de licencia, inspección de USDA-FSIS y demás leyes y reglamento aplicables.
16. Funcionario	Agrónomos, Inspectores y empleados del Departamento de Agricultura encargados de llevar a cabo los propósitos de las leyes y de vigilar porque se cumplan con los reglamentos y los estándares que de acuerdo a las mismas se promulguen y establezcan.
17. Gallina (hen, fowl, or baking or stewing chicken)	Ave madura de sexo femenino, por lo regular de diez (10) meses de edad, de carne menos tierna que la carne de un pollo para hornear y con la punta del esternón no flexible.
18. Gallo (cock or rooster)	Ave madura, de sexo masculino, con piel áspera, carne endurecida y de color oscuro, y con la punta del esternón endurecida.
19. Importador	Toda persona que se dedique a la importación de Carne de Aves en su estado natural, refrigerada o congelada para su mercadeo en Puerto Rico.
20. Importación	La acción de traer o introducir carne de pollo o sus productos derivados, los cuales fueron producidos fuera de los límites territoriales de Puerto Rico.
21. Ley 241	La Ley número 241 del 8 de mayo de 1950, según enmendada, conocida como la “Ley para autorizar al Secretario de Agricultura a Reglamentar los Mercados Agrícolas”.
22. Ley 179	La Ley Número 179 del 30 de diciembre de 2013, según enmendada, conocida como la “Ley para prohibir la rotulación y mercadeo ilegal de la carne de pollo y sus productos derivados”.

23. Licencia	Documento emitido por el Departamento para autorizar a toda persona que interese importar Carne de Aves, y sus productos derivados para mercadearlos en Puerto Rico, y cualquier otra acción de manejo al por mayor de los mismos.
24. Lote	Uno o más envases conteniendo Carne de Aves o sus productos derivados que puedan distinguirse o aislarse de otro y otros envases similares.
25. Mayorista	Cualquier persona que venda u ofrezca en venta carne de aves a detallistas, intermediarios, instituciones gubernamentales o privadas o a otros comerciantes al por mayor.
26. Mercadear	Importar, despachar, negociar, vender, poner a la venta, revender, suministrar, proveer, intercambiar, manejar o distribuir carne de pollo o sus productos derivados.
27. Mercadeo	La posesión, almacenamiento, uso, compraventa, cesión, donación, transportación, elaboración o cualquier forma de almacenar y manipular carne de pollo o sus productos derivados en su estado natural, refrigerados o congelados.
28. Menudos	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.
29. Mercado Institucional	Aquel mercado que no incluya venta al detal de carne de aves, para tales como hoteles, restaurantes e instituciones.
30. Persona	Toda persona natural o jurídica, con o sin fines de lucro, asociaciones, cooperativas, sociedades, fideicomisos o cualquier otra forma de organización legal, sus empleados, agentes, intermediarios o representantes y autorizada para hacer negocios según las leyes de Puerto Rico.
31. Pollo Fresco	Toda carne de pollo, y sus productos derivados, que se mercadee en Puerto Rico, cuya temperatura interna no

exceda los límites establecidos en el “Title 9 CFR – Chapter III – Subchapter A – Part 381.129(6)(i)”, según enmendado, o sea, que la temperatura interna de la carne de pollo nunca haya sido menor de 26 grados Fahrenheit, y no haya sido congelada o descongelada en ningún momento.

32. Pollo para Freír o Asar (fryer or broiler) Pollo (young chicken) de cualquier sexo, por lo regular de menos de trece (13) semanas de edad, de carne tierna, piel suave, flexible y blanda, y con el cartílago del esternón flexible.
33. Pollo para Hornear (Roaster or roasting chicken) Pollo (young chicken), de cualquier sexo, 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 freír o asar.
34. Puerto Rico El Estado Libre Asociado de Puerto Rico.
35. PPIA “Poultry Products Inspection Act” (21 USC sec. 451 et.seq.), según enmendada, Ley Federal conocida en español como “Ley de Inspección de Productos de Aves de Corral”, se dirige a que la salud y el bienestar de los consumidores sean protegidos para asegurar que los productos avícolas distribuidos a ellos son sanos, no adulterados, y debidamente marcados, etiquetados y envasados.
36. Promocionar Dar publicidad a un producto de carne de aves para que sea conocido públicamente.
37. Representante Cualquier persona que represente en Puerto Rico a una o más firmas comerciales que se dediquen al embarque de carne de aves y sus productos derivados hacia Puerto Rico, y que introduzca carne de aves o sus productos derivados a Puerto Rico de cualquier sitio fuera de éste.
38. Secretario de Agricultura Funcionario que tiene a su cargo la dirección,

administración y supervisión general del Departamento de Agricultura.

39. Tipo Clasificación de las presas de pollo (ala, pechuga, muslo y cadera) y el menudo (corazón, hígado y molleja).
40. USDA Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América.

ARTÍCULO V AVES Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS CUBIERTOS POR ESTE REGLAMENTO

Este Reglamento aplicará a las aves de las especies de la gallina y sus productos derivados en su estado natural sin alterar su contenido; fresco o congelado.

Las aves y sus productos derivados que se contemplan en el Reglamento son las siguientes:

1. Aves Listas para Cocinar
2. Capón
3. Carne de Aves Congelada
4. Carne de Aves Fresca
5. Gallina
6. Gallo
7. Pollo Fresco
8. Pollo para Hornear
9. Pollo para Freír o Asar
10. Presas de Aves y/o Menudos

No incluye la carne de aves o productos elaborados ulteriormente, tales como productos cocidos o pre cocidos, deshuesados, adobados, rellenos o empanado.

ARTÍCULO VI LICENCIAS

- A. Toda persona que interese importar carne de aves y sus productos derivados para mercadearlos en Puerto Rico, deberá proveerse de una licencia expedida por el Secretario, previo a la importación. Esta caducará el 30 de junio de cada año y una nueva solicitud deberá radicarse con por lo menos treinta (30) días de anticipación al vencimiento de la vigente.
- B. La solicitud de licencia se hará en un formulario especial suministrado por el Secretario y la misma deberá ser fijada en un sitio visible del establecimiento donde opere el negocio.

- C. Toda persona poseedora de una licencia responderá 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 hubieren participado en la comisión de la misma, en la forma que dispone el Artículo XIX de este Reglamento.
- D. Como condición para la expedición o renovación de esta licencia, el importador de Carne de Aves y sus productos derivados deberá cumplir con los siguientes requisitos:
1. Poseer local o almacén con facilidades adecuadas de acuerdo con el volumen del negocio para manipular, inspeccionar, almacenar y mantener fresca (no congelada) o congelada la carne de aves y sus productos derivados.
 2. Las facilidades para almacenar carne de aves frescas (no congelada) o congelada, deberán tener no menos de dos mil quinientos (2,500) pies cúbicos, de acuerdo con el volumen del negocio, estar localizadas en un área comercial y deberá someter evidencia fehaciente a los efectos.
 3. Mostrar evidencia fehaciente de la posesión de local, almacén o frigorífico, bien sea mediante presentación de escrituras o del contrato de arrendamiento, si este fuere el caso y permiso de uso otorgado por la Administración de Reglamentos y Permisos de la Junta de Planificación de Puerto Rico.
 4. Poseer facilidades adecuadas para la carga y descarga (plataforma o rampa) de la carne de aves y sus productos, contiguos a las facilidades de almacenamiento refrigerado para productos frescos (no congelados) o congelados.
 5. Poseer en las facilidades espacio suficiente para el estacionamiento y manejo de camiones y furgones.
 6. 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 está incorporada y resolución corporativa autorizando la persona representativa de la corporación.
 7. Tener al día el pago de sus patentes municipales, licencia sanitaria del Departamento de Salud y someter copia de los mismos.
 8. Someter copia de los certificados de salud del administrador y de aquellos empleados que manipulen directamente las carnes de aves.

9. Someter copia del Seguro Social Patronal de la empresa.
 10. Tener al día los pagos de multas administrativas, cuotas de inspección y cualquier otra deuda adquirida con el Departamento.
 11. Deberá someter al Departamento un certificado de antecedentes penales de la Policía de Puerto Rico; Disponiéndose, que en el caso de extranjeros 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.
 12. Someter un estado de situación financiera de su negocio, certificado por un Contador Público Autorizado. Este documento se considerara confidencial y para uso exclusivo del Departamento.
- E. Asimismo, previa notificación a la persona interesada, brindándole la oportunidad de ser oída, en una vista en sus méritos, el Secretario podrá suspender, denegar y/o cancelar cualquier licencia expedida por las siguientes razones:
1. Falta de pago de los cargos de inspección que se establecen en el Inciso H del Artículo XII, y/o haber efectuado el pago en un cheque sin fondos.
 2. Falta de pago de cualquier multa administrativa impuesta por violación a cualquier disposición de este Reglamento.
 3. Mercadear cualquier lote de carne de aves sin someterlo a la inspección requerida por el Departamento.
 4. Disponer, sin la autorización del Secretario, de un lote de carne de aves, contra el cual se haya expedido una Orden de Detención.
 5. No reunir los requisitos exigidos en el Inciso E precedente.
 6. Introducir y/o mercadear en Puerto Rico, carne de aves que contenga residuos de cualquier plaguicida y/o cualquier contaminante o material perjudicial ofensivo a la salud del ser humano.
 7. Cuando la persona a quien se le haya concedido una licencia utilice la fuerza, asalte, resiste, se oponga, impida, intimide, interfiera, obstruya o estorbe a cualquier funcionario del Departamento mientras éste se encontrare en el desempeño de sus funciones.

8. Cualquier violación a las disposiciones de este Reglamento, a la Ley 241 de Inspección de Mercados y a la Ley 179 para prohibir la rotulación y mercadeo ilegal o al PPIA.

F. Se establece un cargo por cada licencia que se expida bajo este Reglamento, el cual se calculará de acuerdo con el volumen de negocios declarado, conforme lo establece la Ley Núm. 113 del 10 de julio de 1974, enmendada, conocida como la “Ley de Patentes Municipales”. Dicho cargo no podrá exceder de treinta (30) centésimas del uno (1) por ciento de su volumen de negocios declarado y no será menor de cincuenta (50) dólares ni mayor de doscientos cincuenta (250) dólares.

Una vez que se haya determinado que la solicitud radicada por el solicitante cumple con todos los requisitos aplicables de este Reglamento, se le notificará a dicho solicitante para que envíe al Departamento la cantidad correspondiente al cargo por licencia, mediante cheque certificado o giro postal pagadero al Secretario del Departamento de Hacienda de Puerto Rico. No se expedirá licencia alguna hasta tanto se haya pagado el cargo establecido y el solicitante no podrá importar o mercadear carne de aves hasta tanto haya recibido la licencia expedida por el Secretario.

ARTÍCULO VII REQUISITOS PARA LA IMPORTACIÓN DE CARNE DE AVES A PUERTO RICO

A. Toda persona que importe carne de aves para su mercadeo en Puerto Rico deberá proveerse de certificados o documentos acreditativos de la fecha en que el producto en cada lote fue inspeccionado para salubridad (Wholesomeness).

B. Los certificados o documentos deberán ser expedidos en establecimientos oficiales (official establishments) que operen bajo el servicio de inspección de aves y sus productos derivados del USDA.

C. Los certificados o documentos que reflejen la fecha de inspección deberán ser expedidos por un inspector del USDA o por un funcionario de la planta en la cual se inspeccionó el producto, al terminarse las operaciones de elaboración, inspección, y empaque del producto.

1. La carne de aves a mercadearse fresca (no congelada), la inspección para salubridad deberá haber sido efectuada dentro de las ciento noventa y nueve (199) horas previas a su descarga en cualquier puerto o aeropuerto de Puerto Rico.

2. La carne de aves a mercadearse congelada, la inspección para salubridad deberá haber sido efectuada dentro de los treinta (30) días previos a su descarga, en cualquier puerto o aeropuerto de Puerto Rico.
- D. En los envases para venta directa al consumidor y en los envases de embarque deberá aparecer el sello indicativo de que el producto fue inspeccionado para salubridad (wholesomeness); y el producto deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo XI de este Reglamento.
1. Las disposiciones de este inciso no aplica a carne de aves destinada a ser vendida en el mercado institucional, según se especifica en la PIPA – (USC Title 21 – Chapter 10 Sec. 454 © (2)).
- E. Todo lote de carne de aves que se importe a Puerto Rico estará sujeto a inspección por un funcionario del Departamento para comprobar que el mismo reúne los requisitos de este Reglamento.
- F. Todo importador y de toda compañía aérea o marítima, sus representantes, agentes o empleados, tienen la responsabilidad de notificar al Departamento, a través de la División de Fiscalización e Inspección de Mercados, la llegada o arribo de lotes de carne de aves y sus productos derivados a Puerto Rico, informando el barco, o avión que lo transporta y el lugar de desembarque del mismo.
1. La carne de aves a mercadearse como carne frescas (no congeladas), se notificará la llegada de todo lote con veinticuatro (24) horas de anticipación al arribo de estos a Puerto Rico, informando el avión o embarcación que lo transporta y el lugar y hora de desembarque del mismo.
 2. Toda inspección de carne de aves frescas (no congeladas), realizada fuera de las horas regulares de trabajo, tendrá un cargo a razón de veinte (20) dólares por hora o fracción, gastos de dieta y millaje, según aplique.
- G. Ningún lote de carne de aves podrá ser retirado del puerto, aeropuerto o lugar de desembarque sin la autorización del Secretario o funcionario; Disponiéndose, que serán responsables del cumplimiento de esta disposición tanto el importador como la compañía aérea o marítima.

ARTÍCULO VIII CERTIFICADOS O DOCUMENTOS

A. Los certificados o documentos requeridos en el Inciso A del Artículo VII deberán indicar, entre otras cosas, lo siguiente:

1. Número del certificado o documento, y fecha de expedición.
2. Fecha en que la carne de aves fue inspeccionada, número y dirección física del establecimiento oficial.
3. La carne de aves a mercadearse como carne de aves fresca (no congelada) deberá indicarse además, la fecha y hora en que esta fue inspeccionada y empacada.
4. Productos de carne de aves deberán mercadearse utilizando los términos “Manténgase Refrigerado” para productos frescos (temperatura 26°F a 36°F), y/o “Manténgase Congelado” para productos congelados (temperatura 0°F a 10°F) en sus respectivos empaques.
5. Descripción del producto, incluyendo la especie y clase de las aves, y si se trata de aves listas para cocinar, presas de aves y/o menudos. En el caso de presas de aves y/o menudos deberá indicarse el tipo.
6. Número de lote.
7. La firma del inspector del PPIA, del USDA o de un funcionario autorizado del establecimiento oficial donde se inspeccionó el producto.
8. Nombre y dirección física del establecimiento oficial donde se elaboró la carne de aves o del solicitante de la inspección.
9. Nombre y dirección del importador.
10. Cualquier otra información que los funcionarios del Departamento estimen pertinente.

B. Los certificados federales expedidos, deberán ser refrendados por USDA.

C. Una copia del original de cada certificado o documento deberá entregarse por el importador o embarcador al Departamento al momento de realizarse la inspección. El original deberá mantenerse en los archivos del importador durante un período no menor de veinticuatro (24) meses y deberá estar disponible al ser requerido por un funcionario del Departamento.

D. Este Artículo no aplicara a la carne de pavo, gallinas codornices, patos, gansos o faisanes, aunque estas carnes siguen reguladas por el PPIA.

ARTÍCULO IX TRANSPORTACIÓN

- A. La transportación de toda carne de aves a mercadearse desde el punto de origen hasta Puerto Rico, deberá llevarse a cabo en cámaras de refrigeración (coolers) o en cámaras de congelación (freezers).
1. La 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 entre 26°F y 36°F, pero sin que éste se congele, por todo el tiempo que dure la travesía.
 2. La carne de aves a mercadearse congelada en Puerto Rico, 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; Disponiéndose, que con el fin de tomar en consideración variaciones incidentales en la manipulación del producto congelado, se permitirá una tolerancia de hasta 10°F, sobre la temperatura requerida para dicho producto.
- 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, almacenamiento y en el punto de venta al consumidor en Puerto Rico no deberá ser menor de 26°F ni mayor de 36°F. En el caso de carne de aves congelada, ésta deberá transportarse rígidamente congelada de 0°F a 10°F.

ARTÍCULO X ALMACENAMIENTO

- A. El almacenamiento de toda carne de aves a mercadearse en Puerto Rico, deberá llevarse a cabo en cámaras de refrigeración (coolers) o en cámaras de congelación (freezer).
1. La carne de aves fresca (no congelada), deberá almacenarse en cámaras de refrigeración (coolers), de manera que la temperatura interna del producto se conserve entre 26°F y 36°F, en todo momento, pero sin que éste se congele.
 2. El almacenamiento de carne de aves a mercadearse en Puerto Rico, 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; Disponiéndose, que con el fin de tomar en consideración variaciones incidentales al almacenamiento del producto congelado, se permitirá una tolerancia de hasta 10°F sobre la temperatura requerida para dicho producto.

- B. 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 gas.

ARTÍCULO XI MERCADEO DE CARNE DE AVES

- A. Toda ave lista para cocinar y presas de aves que se importen para mercadearse o que se mercadeen en Puerto Rico, deberán venir empacadas en envolturas o envases para venta directa al consumidor, dentro de los correspondientes envases.

1. El contenido de los envases para venta directa al consumidor no podrá ser subdividido en unidades menores, ni podrá ser detallado suelto.
2. Todo envase para venta directa al consumidor deberá contener no más de una ave lista para cocinar, entera o trozada, o más de diez (10) libras netas de presas de aves o menudo.

- B. Estas disposiciones del inciso A serán aplicables para carne de pollo únicamente. Sin embargo, esta disposición no aplicará en el caso de pollo congelado importado solamente para distribución al mercado institucional, tales como restaurantes, hoteles, hospitales e instituciones privadas y de gobierno, según se especifica en la PPIA – (USC Title 21 – Chapter 10 Sec. 454 (c) (2)).

- C. Todo lote de carne de aves producida en Puerto Rico que se exhiba para la venta deberá haber sido empacada en envases para venta directa al consumidor en un establecimiento oficial (official establishment) que opere bajo el servicio de inspección de aves y sus productos del USDA en Puerto Rico.

1. La carne de aves producida en Puerto Rico destinada a ser vendida en el mercado institucional, tales como restaurantes, hoteles, hospitales e instituciones privadas y de gobierno, según se especifica en la PPIA – (USC Title 21 – Chapter 10 Sec. 454 (c) (2)).

- D. Todo lote de carne de aves importada, fresca (no congelada) o congelada, que se exhiba para la venta al consumidor deberá estar identificada con un rótulo en letras claras y legibles indicando lo siguiente:

1. “Carne de Aves Fresca Importada”
 2. “Carne de Aves Congelada Importada”
- E. Todo lote de carne de aves producida en Puerto Rico, fresca (no congelada) o congelada, que se exhiba para la venta al consumidor deberá estar identificada con un rótulo en letras claras y legibles indicando lo siguiente:
1. “Carne de Aves Fresca de Puerto Rico”
 2. “Carne de Aves Congelada de Puerto Rico”
- F. No se permitirá la venta para consumo humano de carne de aves congelada que no haya estado continua y rígidamente congelada. Tampoco se permitirá la venta en Puerto Rico de carne de aves congelada que tenga cualquiera de los siguientes defectos:
1. Descoloramientos del pellejo y de la carne
 2. Ennegrecimiento de la carne
 3. Cicatrices causadas por desecación de la capas interiores del pellejo
 4. Áreas que muestren capas de hielo de color rosado claro o rojizo
 5. Cualquier otro defecto, según lo dispuesto en el Poultry Products Inspection Act.

ARTÍCULO XII INSPECCIÓN Y CARGOS DE INSPECCIÓN

- A. Toda carne de aves que se importe para mercadearse en Puerto Rico, será inspeccionada a su arribo por un funcionario del Departamento, para comprobar que la misma reúna los requisitos exigidos en este Reglamento.
- B. Un funcionario del Departamento deberá estar presente al momento de abrir y descargar el contenedor.
- C. 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 de carne de aves.
- D. Todo importador, almacenista, representante o mayorista deberá disponer de facilidades adecuadas para realizar las inspecciones de todo lote de carne de aves importada.
- E. Todo lote de carne de aves que arribe a Puerto Rico, por cualquier puerto, aeropuerto o lugar de desembarque, fuera de horas regulares de trabajo, o durante sábado o domingo o en cualquier día feriado, deberá ser almacenado por el importador en sus facilidades hasta que el mismo sea inspeccionado por un funcionario del Departamento durante el día

laborable siguiente al día en que arribó el lote. Será deber del importador de notificar tal llegada.

F. Será deber de todo importador y de todo porteador, incluyendo a sus representantes, agentes o empleados notificar y suministrar al Secretario, a través de la Oficina de Fiscalización e Inspección de Mercados:

1. La llegada de todo lote de productos de carne de aves que se importe para mercadearse en Puerto Rico, informando el barco o avión que lo transporte y el sitio, fecha y hora de desembarque del mismo.
2. Suministrar al funcionario del Departamento los documentos pertinentes al embarque, tales como manifiestos, conocimientos de embarque, y cualquier otro documento que éste considere necesario para realizar la inspección.

G. Ningún lote de carne de aves podrá ser retirado del puerto, aeropuerto, o lugar de desembarque sin la autorización de un funcionario del Departamento; Disponiéndose, que serán responsables del cumplimiento de esta disposición, tanto el importador como el porteador y sus representantes, agentes o empleados.

H. Toda inspección de carnes frescas (no congeladas), realizada fuera de las horas regulares de trabajo, tendrá un cargo a razón de veinte (20) dólares por hora o fracción, gastos de dieta y millaje, según aplique.

I. El Secretario podrá permitir el uso de cotejo de la clase o partes del ave que contenga los envases para venta directa al consumidor, así lo crea necesario y conveniente.

ARTÍCULO XIII EMPAQUE Y MATERIAL DE EMPAQUE

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 establecidos por USDA.

ARTÍCULO XIV ROTULACIÓN

A. Todo envase y envoltura usada para el empaque de carne de aves que se importe 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.

2. Las presas y los menudos deberán estar acompañados en la rotulación de la clase de ave; Disponiéndose, que el Secretario podrá permitir el uso de cotejo de la clase o parte del ave que contenga el envase para venta directa al consumidor.
 3. Peso neto del contenido del envase.
 4. El término “manténgase refrigerado”, si el producto es fresco (26°F a 36°F).
 5. El término “manténgase congelado”, si el producto es congelado (0°F a 10°F).
 6. Los términos “manténgase refrigerado” y “manténgase congelado” no podrán utilizarse en la rotulación del mismo empaque.
 7. Número del certificado oficial expedido para el lote, en los envases de embarque de la carne de aves importada.
- B. La información requerida en la rotulación deberá estar claramente legible de forma que no se pueda borrar o desprender fácilmente. Disponiéndose, sin embargo, que en el caso de envases o envolturas para venta directa al consumidor:
1. La rotulación del nombre de las presas o de los menudos y el número del establecimiento oficial donde fue inspeccionado el producto podrá aparecer impreso en cintas de papel engomado, adheridas firmemente o insertadas firmemente, de forma visible que no se pueda remover fácilmente, del envase o envoltura.
 2. Las envolturas transparentes en envases para venta directa al consumidor, podrá aparecer en un marbete o etiqueta insertada colocada debajo de la envoltura transparente en la parte superior del envase que exhibe para la venta, en forma tal que esté claramente visible y legible al consumidor, y que permanezca inalterada durante el mercadeo de carne de aves, o en una etiqueta o marbete adherido firmemente a la envoltura.
- C. En todo envase para venta directa al consumidor conteniendo carne de aves que se importe a Puerto Rico:
1. Deberá aparecer el sello indicativo de que el producto fue inspeccionado para fines de salubridad (wholesomeneses). 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.

2. Envolturas transparentes en envases para venta directa al consumidor, el número del establecimiento oficial, podrá aparecer impreso en un marbete o etiqueta insertada colocada debajo de la envoltura transparente, en forma tal que esté claramente visible y legible. El número del establecimiento oficial podrá aparecer también en un anillo de metal o plástico en el cierre del envase, en el caso que se usen bolsas, pero que esté claramente legible y que así se indique en el sello de inspección.
- D. Toda carne de aves que se mercadee en Puerto Rico deberá ajustarse a la descripción que se indique en la rotulación o anuncio.
- E. La carne de aves que se ofrezca para la venta al consumidor no tendrá en su etiqueta información falsa o engañosa, y el envase en que se ofrece para la venta no podrá ser hecho, formado o llenado de manera que sea engañosa.
- F. La carne de aves que se ofrezca en venta no podrá ser empacada, dividida, manipulada o en cualquier forma alterada, fuera de un establecimiento oficial. La disposición de este inciso no aplica a carne de aves destinadas a ser vendida en el mercado institucional, según se especifica en PPIA – (USC Title 21 – Chapter 10 Sec. 454 (c) (2)).
- G. Los productos que sean elaborados ulteriormente (further processed) tales como producidos, cocidos o precocidos, deshuesados, adobados, rellenos o empanados, deberán haber sido elaborados ulteriormente cumpliendo con los requisitos específicos establecidos en el Reglamento Federal para la Inspección Mandatoria de Carne de Aves, especialmente, pero sin limitarse a las secciones 381.145 a 381.171 de dicho reglamento; deberán además cumplir con toda otra legislación o reglamento aplicable.
- H. Este Artículo no aplicará a la carne de pavo, gallina codornices, patos, gansos o faisanes, aunque estas carnes siguen reguladas por el “Poultry Products Inspection Act”.

ARTÍCULO XV CARNE DE AVES ADULTERADA O INSALUBRE

- A. Ninguna persona podrá vender u ofrecer en venta de carne de aves adulterada, o insalubre, o carne de aves que haya sido producida en incumplimiento 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. Carne de ave fresca que se haya congelado para prolongar su utilidad, y que luego sea descongelada para venderse y ofrecerse como fresca.

2. Asimismo, cualquier carne de ave congelada que sea descongelada para venderse y ofrecerse como fresca.
3. Que contenga o que se le haya añadido sustancias venenosas o mortífera.
4. Que se le haya ocultado algún daño o defecto en alguna forma.
5. Que haya sido empacada en forma tal o que se haya añadido alguna sustancia, que afecte el peso.
6. Parcial o totalmente descompuesta, sucia o podrida, o que se haya manipulado en forma tal que afecte su apariencia o salubridad.
7. Preparada o envasada bajo condiciones antigénicas.
8. Preparada o envasada en sitios en donde pueda haber estado expuesta a contaminación o deterioro.
9. Que proceda de ave que hayan muerto por otros medios que no sea la matanza.

B. Todo aditivo que se utilice en la preparación de carne de aves deberá haber sido aprobado por USDA.

ARTÍCULO 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, aprobada el 8 de mayo del 1950, según enmendada.

ARTÍCULO XVII ÓRDENES DE DETENCIÓN

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

ARTÍCULO XVIII DISPOSICIÓN DE CARNE DE AVES QUE NO LLENEN LOS REQUISITOS DE ESTE REGLAMENTO

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

ARTÍCULO XIX PENALIDADES

Se podrán imponer multas administrativas hasta una cantidad de quinientos (500) dólares la primera vez y hasta diez mil (10,000) dólares y/o la revocación de la licencia expedida correspondiente por cualquier infracción subsiguiente cuando se encuentre que no se han cumplido las disposiciones de la Ley o de cualquiera de los artículos de este Reglamento.

ARTÍCULO XX PROCEDIMIENTO ADJUDICATIVO

El solicitante o participante perjudicado por una determinación de la Administración podrá presentar una querrela, solicitud o petición en la Oficina de Asuntos Legales del Departamento de Agricultura, conforme a lo dispuesto en la Sec. 3.9 de la Ley Núm. 170, supra, y el Reglamento Núm. 3784 de Procedimiento Administrativo del Departamento de Agricultura, aprobado el 7 de febrero de 1989, tiene derecho a solicitarle al Secretario de Agricultura la celebración de una Vista Administrativa de naturaleza informal ante un Oficial Examinador.

Cumplir con los requisitos de este Reglamento no exime a persona alguna cumplir con las disposiciones de otras Leyes o Reglamentos aplicables.

ARTÍCULO XXI ENMIENDAS

El Secretario de Agricultura podrá enmendar cualquier disposición o el todo de este Reglamento en cualquier momento y luego de su aprobación, cuando por el bien del desarrollo agrícola y para conseguir la mejor utilización de los recursos fiscales disponibles, así lo crea necesario y conveniente.

ARTÍCULO XXII CLÁUSULA DE SEPARABILIDAD

Si cualquier artículo, apartado, párrafo, inciso, capítulo, cláusula, frase o parte de este Reglamento fuese declarada inválida o inconstitucional por un Tribunal de jurisdicción competente, la sentencia dictada a ese efecto no afectará, perjudicará o invalidará el resto de este Reglamento, quedando sus efectos limitados al artículo, apartado, párrafo, inciso, capítulo, cláusula, frase o parte de este Reglamento que fuere así declarada inválida o inconstitucional.

ARTÍCULO XXIII DEROGACIÓN

Por el presente se deroga el Reglamento de Mercado Núm. 8274, aprobado en el Departamento de Estado el 25 de octubre de 2012, según enmendado, que rige la calidad y el mercadeo de Carne de Aves en el Estado Libre Asociado de Puerto Rico y cualquier otro Reglamento anterior en conflicto con el mismo, promulgado por el Secretario de Agricultura.

ARTÍCULO XXIV AUTORIDAD LEGAL Y VIGENCIA

Este Reglamento es promulgado por el Secretario de Agricultura del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, de acuerdo con las facultades que le confiere la Ley Núm. 241, aprobada el 8 de mayo de 1950, según enmendada y el Artículo 5 del Plan de Reorganización Núm. 4 del 29 de julio de 2010. Comenzará a regir a los treinta (30) días de radicarse en la Oficina del Secretario de Estado de Puerto Rico, el original y cuatro (4) copias de sus textos en español e inglés, de conformidad con las disposiciones de la Ley Núm. 170 del 12 de agosto de 1988, según enmendada.

Aprobado en San Juan, Puerto Rico, hoy 17 de junio de 2016


Dra. Myma Comas Pagán
Secretaria de Agricultura