

Gloria I. Silva de Díaz
Por: Gloria I. Silva de Díaz
Secretaria Auxiliar de Estado

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

REENACTACION

DE LAS NORMAS PARA GRADOS DE GANDURES VERDES ENLATADOS 1/
Y DEROGACION DE LAS APROBADAS POR EL SECRETARIO DE AGRI-
CULTURA EL 11 DE DICIEMBRE DE 1958

Se reenactan las Normas para Grados de Gandures Verdes Enlatados 1/
aprobadas por el Secretario de Agricultura el 11 de diciembre de 1958,
para que se lean como sigue:

NORMAS PARA GRADOS DE GANDURES VERDES ENLATADOS 1/

Descripción del Producto

"Gandures verdes enlatados" significa el producto enlatado, prepara-
do adecuadamente de granos verdes que no han alcanzado un grado avan-
zado de madurez, limpios y sanos, de la planta de gander Cajanus Cajan
(L) Millsp., envasados en agua potable, con la adición de sal, o de sal
y azúcar, en envases herméticamente sellados y debidamente esteriliza-
dos por medio de calor para asegurar la conservación del producto.

Grados de Calidad de Gandures Verdes Enlatados

P. R. Grado "A"

P. R. Grado "A" es la calidad de gandures verdes enlatados
que poseen características similares de la variedad, buen sabor
y olor, buen medio de empaque, buen color, buena condición, que
están prácticamente libres de defectos y que reciben un total de
no menos de 90 puntos para aquellos factores que reciben puntua-
ción numérica de acuerdo con el sistema de puntuación estable-
cido en estas normas; Disponiéndose, que los gandures verdes enla-
tados podrán poseer un color razonablemente bueno, si la puntua-
ción total no es menor de 90.

1/ Cumplir con los requisitos de estas normas no exime a persona al-
guna de cumplir con las disposiciones de otras leyes o reglamentos
aplicables.

P. R. Grado "B"

P. R. Grado "B" es la calidad de gandures verdes enlatados que poseen características similares de la variedad, buen sabor y olor, un buen medio de empaque, color razonablemente bueno, condición razonablemente buena, que están razonablemente libres de defectos y que reciben un total de no menos de 80 puntos para aquellos factores que reciben puntuación numérica de acuerdo con el sistema de puntuación establecido en estas normas; Disponiéndose, que los gandures verdes enlatados podrán poseer un color medianamente bueno, si la puntuación total no es menor de 80.

P. R. Grado "C"

P. R. Grado "C" es la calidad de gandures verdes enlatados que poseen buen sabor y olor, un buen medio de empaque, color medianamente bueno, condición medianamente buena, que están medianamente libres de defectos y que reciben un total de no menos de 70 puntos para aquellos factores que reciben puntuación numérica de acuerdo con el sistema de puntuación establecido en estas normas.

Subestándar

Subestándar es la calidad de gandures verdes enlatados que no llenan los requisitos del grado Puerto Rico "C".

Peso Ecurrido Recomendado

El peso escurrido recomendado para gandures verdes enlatados no se considera como un factor de calidad para el propósito de estas normas.

A. Peso Ecurrido Recomendado Para Envases Individuales

Los gandures verdes enlatados tienen el peso escurrido recomendado si éste no es menor que lo indicado a continuación:

<u>:</u>	<u>:</u>	<u>Peso Ecurrido Mínimo</u>	<u>:</u>
<u>:</u>	<u>Tamaño de la Lata</u>	<u>Recomendado</u>	<u>:</u>
:	Núm. 2 (307 x 409)	12.5 onzas	:
:	Núm. 303 (303 x 406)	10.5 onzas	:
:	Núm. 1 - Picnic (211 x 400)	7.0 onzas	:

B. Peso Ecurrido Recomendado Para Lotes

La determinación del peso escurrido recomendado para lotes de gandures verdes enlatados se hace promediando los pesos escurridos de todos los envases representativos de un lote específico. Un lote tiene el peso escurrido recomendado si satisface las tres disposiciones que se indican a continuación:

1. El promedio de los pesos escurridos de todos los envases de la muestra tiene el peso escurrido recomendado;
2. La mitad o más de los envases de la muestra del lote tiene el peso escurrido recomendado; y
3. Los pesos escurridos de los envases que no tienen el peso escurrido recomendado están dentro de los límites de variación de buenas prácticas comerciales.

Determinación del Grado

El grado de calidad de gandures verdes enlatados se determina considerando tanto factores de calidad que no reciben puntuación numérica como factores de calidad que reciben puntuación numérica.

A. Factores de calidad que no reciben puntuación numérica:

1. "Características similares de la variedad" significa que los gandures verdes enlatados no varían marcadamente en sus características visibles.
2. "Buen sabor y olor" significa que el producto posee el sabor y olor característico de gandures verdes enlatados y está libre de sabores y olores indeseables o extraños.
3. "Buen medio de empaque" significa un medio de empaque que posee el color característico de aquellos gandures verdes enlatados que han sido preparados y elaborados adecuadamente y que no han alcanzado un grado avanzado de madurez. Cuando los gandures enlatados posean un medio de empaque más de medianamente viscoso, o pegajoso o parcialmente solidificado, o contenga gran cantidad de sedimento, o no

tenga el color característico, los mismos serán clasificados como Subestándar.

B. Factores de calidad que reciben puntuación numérica:

La importancia relativa de cada factor de calidad que recibe puntuación numérica se expresa en una escala de 100 puntos. La puntuación máxima que puede dársele a dichos factores de calidad es la siguiente:

:	Factores	:	:
:	de	:	:
:	Calidad	:	Puntuación
:	Color	:	20 puntos
:	Defectos	:	40 puntos
:	Condición	:	40 puntos
:	Puntuación Total		100 puntos

Las variaciones esenciales que ocurren en cada factor de calidad que recibe puntuación numérica están descritas en forma tal que el valor para cada factor puede determinarse y expresarse numéricamente.

Los límites numéricos para cada factor de calidad que recibe puntuación numérica son inclusivos, por ejemplo, de 18 a 20 puntos significa 18, 19 ó 20 puntos.

COLOR

El factor "color" se refiere a la apariencia del producto con relación a la preponderancia del pigmento verde normalmente presente en los granos de gandures verdes enlatados y a la ausencia o presencia de gandures manchados o descoloridos, tales como gandures color marrón, violáceo, o grisáceo, y de gandures que carezcan definitivamente de cualquier matiz de color verde.

1. Clasificación "A"

Los gandures verdes enlatados que poseen buen color pueden recibir de 18 a 20 puntos. "Buen color" significa que el producto posee el color característico de gandures verdes enlata-

dos que han sido preparados y elaborados adecuadamente.

Dicho color será razonablemente uniforme y la presencia de gandures color marrón, violáceo, grisáceo, o con descoloramiento de cualquier índole, no afectará más de ligeramente la apariencia del producto.

2. Clasificación "B"

Los gandures verdes enlatados que poseen un color razonablemente bueno pueden recibir de 16 a 17 puntos. "Un color razonablemente bueno" significa que el producto posee, en grado razonable, el color característico de gandures verdes enlatados que han sido preparados y elaborados adecuadamente. Dicho color será razonablemente uniforme y la presencia de gandures color marrón, violáceo, grisáceo, o con descoloramiento de cualquier índole, no afectará más de moderadamente la apariencia del producto.

3. Clasificación "C"

Los gandures verdes enlatados que poseen un color medianamente bueno pueden recibir de 14 a 15 puntos. Un color "medianamente bueno" significa que el producto posee, en grado medianamente bueno, el color característico de gandures verdes enlatados que han sido preparados y elaborados adecuadamente. Dicho color puede ser variable, pero la presencia de gandures color marrón, violáceo, grisáceo, o con descoloramiento de cualquier índole, no afectará seriamente la apariencia del producto.

4. Subestándar

Los gandures verdes enlatados que no llenen los requisitos de la clasificación "C" pueden recibir de 0 a 13 puntos y se clasificarán como Subestándar, independientemente de la puntuación total para el producto. (Esta es una regla restrictiva.)

DEFECTOS

El factor "defectos", como se usa en estas normas, se

refiere al grado de presencia o ausencia de materia vegetal extraña e inocua, epidermis y cotiledones sueltos, granos aplastados o rotos, granos germinados, granos con seria descoloración azulosa, y granos dañados o seriamente dañados.

- 1) "Materia vegetal extraña e inocua" significa:
 - a) Vainas o pedazos de vainas, hojas o pedazos de éstas, tallos o cualquier otra materia vegetal de la planta de gandar.
 - b) Otras materias vegetales, tales como habichuelas, granos de café, garbanzos, etc.
- 2) "Cotiledón suelto" significa un cotiledón completamente desprendido del grano de gandar.
- 3) "Epidermis suelta" significa una epidermis de gandar, o pedazos de epidermis que en conjunto equivalen a una epidermis completa que por cualquier causa se ha separado de los cotiledones.
- 4) "Granos rotos o aplastados" significa granos de gandar que han perdido un pedazo notable de cotiledón, o pedazos de cotiledón que en conjunto equivalen a un grano de gandar de tamaño promedio, o granos de gandar que están tan seriamente aplastados que han perdido su forma original.
- 5) "Granos germinados" significa granos de gandar cuyo embrión ha alcanzado su etapa primaria de germinación y la radícula ha brotado hacia el exterior del grano.
- 6) "Granos dañados" significa granos de gandar descoloridos, manchados (excepto por causas inherentes al producto), o afectados por daños de insectos, por daños patológicos, o por otros medios, al extremo que se afecta la apariencia o la calidad del grano.
- 7) "Granos seriamente dañados" significa granos de gandar dañados a tal extremo que se afecta seriamente la apa-

riencia o la calidad del grano.

1. Clasificación "A"

Los gandures verdes enlatados que estén prácticamente libres de defectos pueden recibir de 36 a 40 puntos. "Prácticamente libres de defectos" significa que el producto no contiene más del por ciento permitido para los defectos enumerados en la tabla que sigue: Disponiéndose, que los defectos no afectarán más de ligeramente la apariencia y calidad del producto.

Tolerancias en la Clasificación "A"	
1)	Materia vegetal extraña e inocua - no excederá un área de 1/4 de pulgada cuadrada (1/2" x 1/2") por cada 12.5 onzas de peso escurrido. Esta será el área total permitida para un pedazo o conjunto de pedazos de dicha materia vegetal, medida en una superficie, y será proporcionalmente menor para envases con peso escurrido de menos de 12.5 onzas, o proporcionalmente mayor para envases con peso escurrido de más de 12.5 onzas.

Otros defectos		Por ciento a base del número de unidades
2)	Epidermis sueltas	1%
3)	Cotiledones sueltos	2%
4)	Granos germinados	1%
5)	Granos rotos o aplastados	2%
6)	Granos dañados y seriamente dañados (no más de .5% de granos seriamente dañados)	2%
7)	Granos con seria descoloración azulosa	1%

2. Clasificación "B"

Los gandures enlatados que estén razonablemente libres de defectos pueden recibir de 32 a 35 puntos. "Razonablemente libres de defectos" significa que el producto no contiene más del por ciento permitido para los defectos enumerados en la tabla que sigue: Disponiéndose, que los defectos no afectarán más de moderadamente la apariencia y la calidad del producto.

Los gandures verdes enlatados que reciban una puntuación de 32 a 35 para el factor "defectos" no se clasificarán en un grado más alto que el grado Puerto Rico "B", independientemente de la puntuación total para el producto. (Esta es una regla restrictiva.)

Tolerancias en la Clasificación "B"	
1)	Materia vegetal extraña e inocua - no excederá un área de 1/2 pulgada cuadrada (1" x 1/2") por cada 12.5 onzas de peso escurrido. Esta será el área total permitida para un pedazo o conjunto de pedazos de dicha materia vegetal, medida en una superficie, y será proporcionalmente menor para envases con peso escurrido de menos de 12.5 onzas, o proporcionalmente mayor para envases con peso escurrido de más de 12.5 onzas.

Otros defectos		Por ciento a base del número de unidades
2)	Epidermis sueltas	2%
3)	Cotiledones sueltos	3%
4)	Granos germinados	1%
5)	Granos rotos o aplastados	3%

		Por ciento a base del	
	Otros defectos	número de unidades	
6)	Granos dañados y seriamente dañados (no más de 1% de granos seriamente dañados)	2%	
7)	Granos con seria descoloración azulosa	3%	

3. Clasificación "C"

Los gandures verdes enlatados que estén medianamente libres de defectos pueden recibir de 28 a 31 puntos. "Medianamente libres de defectos" significa que el producto no contiene más del por ciento permitido para los defectos enumerados en la tabla que sigue: Disponiéndose, que los defectos no afectarán seriamente la apariencia y la calidad del producto.

Los gandures verdes enlatados que reciban una puntuación de 28 a 31 puntos para el factor "defectos" no se clasificarán en un grado más alto que el grado Puerto Rico "C", independientemente de la puntuación total para el producto. (Esta es una regla restrictiva.)

Tolerancias en la Clasificación "C"			
1)	Materia vegetal extraña o inocua - no excederá un área de 1 pulgada cuadrada (1" x 1") por cada 12.5 onzas de peso escurrido. Esta será el área total permitida para un pedazo o conjunto de pedazos de dicha materia vegetal, medida en una superficie, y será proporcionalmente menor para envases con peso escurrido de menos de 12.5 onzas, o proporcionalmente mayor para envases con peso escurrido de más de 12.5 onzas.		

:	:	Por ciento a base del	:
:	:	número de unidades	:
: 2)	: Epidermis sueltas	: 3%	:
: 3)	: Cotiledones sueltos	: 4%	:
: 4)	: Granos germinados	: 1%	:
: 5)	: Granos rotos o aplastados,		:
:	y granos dañados y seria-		:
:	mente dañados (no más de		:
:	1.5% de granos seria-		:
:	mente dañados)	: 5%	:
: 6)	: Granos con seria desco-		:
:	loración azulosa	: 5%	:
:	:		:

4. Subestándar

Los gandures verdes enlatados que no llenen los requisitos de la clasificación "C" pueden recibir de 0 a 27 puntos y se clasificarán como Subestándar, independientemente de la puntuación total para el producto. (Esta es una regla restrictiva.)

CONDICION

El factor " condición " se refiere al grado de madurez de los gandures y a la proporción de gandures aplastados, o desintegrados, y de gandures con hendeduras o rupturas en la epidermis de más de 1/16 de pulgada de ancho.

1. Clasificación "A"

Los gandures verdes enlatados que poseen buena condición pueden recibir de 36 a 40 puntos. "Buena condición" significa que la condición del producto no está más de ligeramente afectada por la presencia de gandures que han alcanzado un grado avanzado de madurez y que su apariencia no está más de ligeramente afectada por la presencia de gandures aplastados, o desintegrados, y de gandures con hendeduras o rupturas en la epidermis de más de 1/16 de pulgada de ancho.

2. Clasificación "B"

Los gandures verdes enlatados que poseen una condición ra-

clasificarán como Subestándar, independientemente de la puntuación total para el producto. (Esta es una regla restrictiva.)

TOLERANCIAS PARA LA CERTIFICACION DE LOTES

Tolerancias para certificar muestras tomadas oficialmente

Al certificar muestras que han sido tomadas oficialmente y que representan un lote específico de gandures verdes enlatados, el grado de calidad de dicho lote se determinará obteniendo el promedio de las puntuaciones totales de los envases que componen la muestra, si:

- 1) No más de una sexta parte de los envases de la muestra dejan de reunir el grado correspondiente al promedio de las puntuaciones totales;
- 2) Ninguno de los envases de la muestra recibe una puntuación de más de 4 puntos por debajo de la puntuación mínima para el grado correspondiente al promedio de las puntuaciones totales;
- 3) Ninguno de los envases de la muestra recibe un grado de calidad más bajo que el grado inmediatamente inferior al grado correspondiente al promedio de las puntuaciones totales;
- 4) La puntuación promedio de todos los envases de la muestra para cualquier factor de calidad sujeto a reglas restrictivas, está dentro de las fluctuaciones permitidas para dicho factor en el grado correspondiente al promedio de las puntuaciones totales; y
- 5) Al momento de expedirse el certificado de inspección, el lote llena todos los requisitos aplicables de calidad y salubridad de la reglamentación en vigor del Departamento de Agricultura de Puerto Rico.

Derogación

Se derogan las Normas para Grados de Gandures Verdes Enlatados aprobadas por el Secretario de Agricultura el 11 de diciembre de 1958.

Autoridad Legal y Vigencia

Estas Normas las promulga el Secretario de Agricultura de Puerto

zonablemente buena recibirán de 32 a 35 puntos. "Condición razonablemente buena" significa que la condición del producto no está más de moderadamente afectada por la presencia de gandures que han alcanzado un grado avanzado de madurez y que su apariencia no está más de ligeramente afectada por la presencia de gandures aplastados, o desintegrados, y de gandures con hendeduras o rupturas en la epidermis de más de 1/16 de pulgada de ancho.

Los gandures verdes enlatados que reciban de 32 a 35 puntos para el factor " condición " no se clasificarán en un grado más alto que el grado Puerto Rico "B", independientemente de la puntuación total para el producto. (Esta es una regla restrictiva.)

3. Clasificación "C"

Los gandures verdes enlatados que poseen una condición medianamente buena pueden recibir de 28 a 31 puntos. "Condición medianamente buena" significa que la condición del producto no está más de seriamente afectada por la presencia de gandures que han alcanzado un grado avanzado de madurez y que su apariencia no está más de seriamente afectada por la presencia de gandures aplastados o desintegrados y de gandures con hendeduras o rupturas en la epidermis de más de 1/16 de pulgada de ancho.

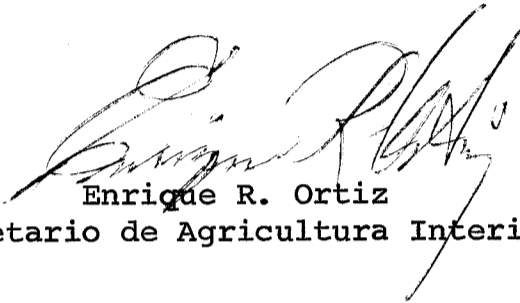
Los gandures verdes enlatados que reciban de 28 a 31 puntos para el factor " condición " no se clasificarán en un grado más alto que el grado Puerto Rico "C", independientemente de la puntuación total para el producto. (Esta es una regla restrictiva.)

4. Subestándar

Los gandures verdes enlatados que no llenen los requisitos de la clasificación "C" podrán recibir de 0 a 27 puntos y se

Rico de acuerdo con las facultades que le confiere la Ley Núm. 241, aprobada en 8 de mayo de 1950, según enmendada. Comenzarán a regir transcurridos treinta (30) días de su publicación en dos periódicos de circulación general en Puerto Rico y de radicarse en la Oficina del Secretario de Estado un original y dos copias de sus versiones en español e inglés, de acuerdo con las disposiciones de la Ley Núm. 112, aprobada el 30 de junio de 1957, según enmendada.

Aprobadas el día 26 de diciembre de 1968, en San Juan, Puerto Rico.



Enrique R. Ortiz
Secretario de Agricultura Interino

Hoja de Evaluación Para Gandures
Verdes Enlatados

- 1) Tamaño y tipo de envase _____
- 2) Rotulación de la etiqueta o litografía _____
- 3) Codificación del envase _____
- 4) Vacío (en pulgadas) _____
- 5) Peso neto (en onzas) _____
- 6) Peso escurrido (en onzas) _____

Factores	:	Puntuación Numérica	:	:	:	:	:	Promedio
Color	:	(A)	18-20	:	:	:	:	:
	:	20 (B)	16-17	:	:	:	:	:
	:	(C) /*	14-15	:	:	:	:	:
	:	(SStd.) /*	0-13	:	:	:	:	:
Defectos	:	(A)	36-40	:	:	:	:	:
	:	(B) /*	32-35	:	:	:	:	:
	:	40 (C) /*	28-31	:	:	:	:	:
	:	(SStd.) /*	0-27	:	:	:	:	:
Condición	:	(A)	36-40	:	:	:	:	:
	:	(B) /*	32-35	:	:	:	:	:
	:	40 (C) /*	28-31	:	:	:	:	:
	:	(SStd.) /*	0-27	:	:	:	:	:
Puntuación total	:			:	:	:	:	:
Sabor y olor	:			:	:	:	:	:
Medio de empaque	:			:	:	:	:	:
Grado	:			:	:	:	:	:

/* Indica regla restrictiva

Inspector

Fecha