

26 de enero 1971 - 8:22 A. M.

Aprobado: Enrique Boneta Rodríguez
Secretario de Estado Interino

Estado Libre Asociado de Puerto Rico

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA

San Juan, Puerto Rico

Por: *María A. Suárez*
María A. Suárez

Secretaria Auxiliar de Estado Interina

REGLAMENTO DE MERCADO NUM. 12

PARA REGIR EL MERCADEO DE PRODUCTOS AGRICOLAS IMPORTADOS EN
EL ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO 1/Artículo I.- Palabras en Singular

Las palabras en singular se interpretarán en su forma plural y viceversa, según el caso lo requiera.

Artículo II.- Definición de Términos

Para los fines de este Reglamento, los siguientes términos significarán lo que a continuación se indica, dondequiera que se usen o que a ellos se haga referencia en este Reglamento, salvo donde el texto indique claramente lo contrario.

- A. "Puerto Rico" significa el Estado Libre Asociado de Puerto Rico.
- B. "Departamento" / significa el Departamento de Agricultura de Puerto Rico.
- C. "Secretario" significa el Secretario de Agricultura de Puerto Rico o su representante autorizado.
- D. "Importar" (en cualquiera de sus tiempos gramaticales) significa toda importación de los productos agrícolas cubiertos por este Reglamento que se haga en Puerto Rico de cualquier país extranjero. Se entenderá que dicho término cubre cualquiera de dichos productos agrícolas que no sea producido en algún estado, territorio o distrito de los Estados Unidos de América, aunque al ser introducido a Puerto Rico pase a través de cualquiera de éstos.
- E. "Importador" significa cualquier persona que se dedique / a la importación de los productos agrícolas cubiertos por este Reglamento, para su mercadeo en Puerto Rico.

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

- F. "Funcionario o Inspector" significa el representante del Secretario debidamente autorizado para hacer cumplir las disposiciones de este Reglamento.
- G. "Persona" significa cualquier persona natural o jurídica, sus agentes, empleados o representantes.
- H. "Lote" significa uno o más envases, conteniendo productos agrícolas cubiertos por este Reglamento, que puedan distinguirse o aislarse de otro u otros envases similares conteniendo tales productos.

Artículo III.- Productos Agrícolas Cubiertos por este Reglamento

Este Reglamento aplicará a los siguientes productos agrícolas en su estado natural, refrigerados o congelados, ³⁰⁰ que se importen para su mercadeo en Puerto Rico, a los que en adelante se hará referencia como productos agrícolas; aguacates, ajíes dulces, apios, batatas, berenjenas, calabazas, chayotes, chinas (Citrus sinensis (L.) Osbeck), gandures verdes en vaina y en grano, jengibre, limas (Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle), limones (Citrus Limonia Osbeck), malangas, mangos, melones, ñames, papayas, pepinillos, pimientos (Capsicum annum L.), piñas, repollos, sandías, tomates, toronjas, yautías, yucas.

Artículo IV.-Licencias

- A. Toda persona que interese importar productos agrícolas para mercadearlos en Puerto Rico, deberá proveerse de una licencia expedida por el Secretario. Cada licencia deberá ser renovada todos los ⁴⁰⁰ años y caducará el 31 de diciembre de cada año. La misma deberá ser fijada en un sitio visible del establecimiento donde opere el negocio del importador.
- B. La solicitud de licencia se hará en un formulario especial suministrado por el Secretario.
- C. Los tenedores de licencia responderán de cualquier infracción a este Reglamento cometida en su negocio y asimismo

responderán de dicha infracción cualquier o cualesquiera de sus representantes, agentes o empleados que hubieren participado en la comisión de la misma.

- D. Como condición para la expedición o renovación de estas licencias el importador de productos agrícolas deberá poseer ⁵⁰⁰ un local o almacén y facilidades adecuadas para manipular, almacenar y refrigerar dichos productos. Deberá disponer, además, de facilidades adecuadas para llevar a cabo la inspección de los productos agrícolas que se importen para mercadearse en Puerto Rico.
- E. El Secretario podrá denegar la licencia, si la persona interesada no poseyere algún local o almacén y las facilidades adecuadas para dedicarse al negocio de importar y mercadear productos agrícolas. Asimismo, previa notificación a la persona interesada brindándole la oportunidad de ser oída, el Secretario podrá suspender o cancelar cualquier licencia expedida por cualquiera de las siguientes razones:
1. Falta de ²⁰⁰ pago de las cuotas o cargos de inspección que se establecen en el Inciso C del Artículo IX de este Reglamento.
 2. Falta de pago de cualquier multa administrativa impuesta por violación a cualquier disposición de este Reglamento.
 3. Mercadear cualquier lote de productos agrícolas importados sin someterlo a la inspección requerida.
 4. Disponer, sin la autorización escrita del Secretario, de un lote de productos agrícolas importados contra el cual se haya expedido una Orden de Detención.

Ver reglamento 1926
Artículo V.- Especificaciones para Productos Agrícolas que se Importen para Mercadearse en Puerto Rico ²⁰⁰

- A. Todo lote de los siguientes productos agrícolas que se importe para mercadearse en Puerto Rico, deberá reunir

los requisitos contenidos en las especificaciones que se establecen a continuación:

1. Especificaciones para Aguacates.

Consistirá de aguacates con características similares de la variedad, hechos pero no pasados de maduros, bien formados, limpios, de buen color, con el pedúnculo bien recortado, libres de podredumbre, antracnosis, lesiones por congelación y de daños causados por magulladuras, cortaduras, pedúnculos arrancados, áreas ásperas ('russeting'), descoloraciones, cicatrices, roña, escaldaduras y quemaduras de sol, quemaduras por aspersiones, manchas cercosporicas, enfermedades, roedores, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de los aguacates será no menor de ⁸⁰⁰dieciocho (18) onzas.

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10%, a base del número de unidades, para aguacates con un peso menor que el mínimo especificado.

2. Especificaciones para Ajíes Dulces.

Consistirá de ajíes dulces de la variedad o tipo achatado o semi achatado, de color verde, hechos pero no maduros, firmes, limpios, ⁹⁰⁰que tengan el pedúnculo o la base de éste adherido, libres de hojas o materia extraña, podredumbre y de daños causados por congelación, escaldaduras o quemaduras de sol, roturas de la piel, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

El diámetro individual de los ajíes será no menor de uno y tres dieciseis (1 3/16) pulgadas.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de la mitad del uno por ciento¹⁰⁰⁰ (0.5%) para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 5%, por peso, para ajíes dulces con un diámetro menor que el mínimo especificado.

3. Especificaciones para Apios.

Consistirá de apios hechos, firmes, limpios, bien desarrollados, bien arreglados, libres de podredumbre, humedad, hongos y de daños causados por dedos desprendidos o partidos, heridas, magulladuras, yemas en estado de desarrollo, grietas de crecimiento, enfermedades, insectos, roedores, congelación, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de los apios será no menor de dos (2) libras.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10%, por peso, para apios con un peso menor que el mínimo especificado.

4. Especificaciones para Batatas.

Consistirá de batatas con características similares de la variedad, firmes, suaves, limpias, bien formadas, libres de descomposición interna, descomposición húmeda, podredumbre y de daños causados por roedores, congelación, raíces secundarias, yemas germinadas, cortaduras, magulladuras, cicatrices, grietas de crecimiento, peladuras, roña, enfermedades, gusanos, gorgojos u otros insectos, medios mecánicos¹²⁰⁰ o por otros medios.

El peso individual de las batatas será no menor de dieciseis (16) onzas ni mayor de veinticuatro (24) onzas.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10%, por peso, para batatas con un peso menor o mayor que el mínimo o máximo especificado.

5. Especificaciones para Berenjenas.

Consistirá de berenjenas con características similares de la ³⁰⁰variedad, tiernas, de color brillante, frescas, firmes, limpias, bien formadas, libres de podredumbre y de perforaciones por gusanos y de daños causados por cicatrices, congelación, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

El diámetro individual de las berenjenas será no menor de dos y tres cuartos (2 3/4) pulgadas ni mayor de tres y un cuarto (3 1/4) pulgadas.

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más ¹⁴⁰⁰de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10%, a base del número de unidades, para berenjenas con un diámetro menor o mayor que el mínimo o máximo especificado.

6. Especificaciones para Calabazas.

Consistirá de calabazas razonablemente uniformes en color y forma, hechas, que no estén rotas o rajadas, libres de podredumbre y de daños causados por pedúnculos arrancados, cicatrices, congelación, suciedad, enfermedades, insectos, roedores, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de las calabazas será no menor de cinco (5) libras ni mayor de diez (10) libras.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin¹⁵⁰⁰ los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10%, por peso, para calabazas con un peso menor o mayor que el mínimo o máximo especificado.

7. Especificaciones para Chayotes.

Consistirá de chayotes con características similares de la variedad o tipo, bien hechos, bien formados, limpios, libres de podredumbre y de daños causados por yemas desarrolladas, heridas, magulladuras, materia extraña, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros¹⁶⁰⁰ medios.

El peso individual de los chayotes será no menor de doce (12) onzas.

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10%, a base del número de unidades, para chayotes con un peso menor que el mínimo especificado.

3. Especificaciones para Chinas.

Consistirá de chinas con características similares de la variedad, firmes, jugosas, bien¹⁷⁰⁰ formadas, hechas, de color amarillo, suaves, limpias, libres de magulladuras, cortaduras sin cicatrizar, cáscara endurecida, descoloraciones, podredumbre, descomposición, grietas de crecimiento, quemaduras por aspersiones,

porciones sin desarrollar o hundidas y de daños causados por congelación, compuestos químicos, picadas de pájaros, agrietamiento, materia extraña, manchas verdes o de aceite, manchas hundidas, roña, queresas, cicatrices, ombligo rajado o áspero o brotado, semillas germinadas, quemaduras de sol, rasguños, pulpa reseca o granosa, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

El diámetro individual de las chinas será no menor de tres (3) pulgadas.

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, ¹⁸⁰⁰ sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10%, a base del número de unidades, para chinas con un diámetro menor que el mínimo especificado.

9. Especificaciones para Gandures.

a. Gandures Verdes en Vaina.

Consistirá de vainas de gandures verdes con características similares de la variedad o tipo, frescas, limpias, razonablemente llenas, hechas pero no maduras o secas, libres de podredumbre, granos germinados, materia ¹⁹⁰⁰ extraña y de daños causados por calor o acción enzimática, fermentación, hongos, insectos, enfermedades, medios mecánicos o por otros medios.

Los granos contenidos en las vainas deberán reunir los requisitos establecidos más adelante en las Especificaciones para Gandures Verdes en Grano.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no

más de 1% para podredumbre o fermentación.

b. Gandures Verdes en Grano.

Consistirá de gandures verdes en grano, con características similares de ²⁰⁰⁰ la variedad o tipo, razonablemente uniformes en tamaño, frescos, hechos pero no maduros o secos, limpios, firmes, libres de podredumbre, epidermis desprendida, cotiledones sueltos, granos rotos o aplastados, materia extraña, granos germinados, descoloraciones, arrugamiento y de daños causados por congelación, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre o granos ennegrecidos.

10. Especificaciones para Jengibre.

Consistirá de jengibre con características similares de la variedad, hecho, limpio, firme, compacto, carnoso, libre de podredumbre, descomposición, arrugamiento, descoloraciones externas e internas, humedad, quemaduras de sol, grietas y de daños causados por cortaduras, roturas o desgarraduras, magulladuras, yemas desarrolladas, raicillas, insectos, enfermedades, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de los segmentos será no menor de tres (3) onzas.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen ²²⁰⁰ daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10%, por peso, para segmentos individuales con un peso menor que el mínimo especificado.

11. Especificaciones para Limas.

Consistirá de limas con características similares de la variedad, hechas, de color verde, firmes, jugosas, bien formadas, suaves, limpias, libres de podredumbre, descomposición, descoloraciones externas e internas, cortaduras, magulladuras, cáscara endurecida o reseca y de daños causados por congelación, quemaduras por aspersiones, compuestos químicos, cicatrices, rasguños, queresas, quemaduras de sol, roña, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

Las limas en cada envase serán bastante uniformes en tamaño, o sea, que la ²³⁰⁰ variación mayor permitida entre el diámetro menor y mayor de las frutas, será no mayor de un cuarto (1/4) de pulgada.

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10% de los envases en cualquier lote con una variación en el diámetro de las limas mayor que el cuarto (1/4) de pulgada especificado.

12. Especificaciones para Limones.

Consistirá de limones con características similares de la variedad, hechos, de color amarillo, firmes, jugosos, bien formados, suaves, limpios, con pedúnculos adecuadamente recortados, libres de podredumbre, descoloraciones externas e internas, cortaduras, magulladuras, cáscara endurecida o reseca y de daños causados por congelación, quemaduras por aspersiones, compuestos químicos, cicatrices, rasguños, queresas, quemaduras de sol, roña, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

Los limones en cada envase serán bastante uniformes en tamaño, o sea, que la variación mayor permitida entre el diámetro menor y

mayor de las ²⁵⁰⁰frutas, será no mayor de un cuarto (1/4) de pulgada.

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10% de los envases en cualquier lote con una variación en el diámetro de los limones mayor que el cuarto (1/4) de pulgada especificado.

13. Especificaciones para Malangas.

Consistirá de malangas con características similares de la variedad o tipo, hechas, bien arregladas, limpias, firmes, bien formadas, libres de ²⁶⁰⁰podredumbre, arrugamiento, humedad excesiva y de daños causados por heridas, magulladuras, yemas desarrolladas, hongos, enfermedades, insectos, roedores, congelación, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de las malangas será no menor de tres (3) libras.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10%, por peso, para malangas con un peso menor que el mínimo especificado.

14. ²⁷⁰⁰/Especificaciones para Mangos.

Consistirá de mangos con características similares de la variedad, hechos o en sazón pero no maduros, bien formados, firmes, frescos, suaves, limpios, libres de podredumbre y de daños causados por congelación, cortaduras o pinchazos, cicatrices, descoloraciones, quemaduras de sol, magulladuras, enfermedades, gusanos e insectos, medios mecánicos o por otros medios.

El diámetro individual de los mangos será no menor de tres y media (3 1/2) pulgadas. Los mangos en cada envase serán bastante uniformes en tamaño, o sea, que la variación mayor permitida entre el diámetro menor y mayor de las frutas, será no mayor de media (1/2) pulgada.

Tolerancia para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 5%, a base del número de unidades, para mangos con un diámetro menor que el mínimo especificado y de 10% de los envases en cualquier lote con una variación en el diámetro de los mangos, mayor que la media (1/2) pulgada especificada.

15. Especificaciones para Melones.

Consistirá de melones con características similares de la variedad, firmes, hechos y de buena calidad interna pero no pasados de maduros, ni blandos, ni marchitos, bien formados, de superficie bien reticulada o lisa según el tipo, limpios, libres de podredumbre, de extremo basal húmedo, escaldaduras de sol y de daños causados por líquido en la cavidad interior, quemaduras de sol, granizo, hongos, enfermedades, áfidos u otros insectos, cicatrices, grietas, áreas hundidas, descoloraciones, magulladuras, medios mecánicos o por otros medios.

Los melones en cada envase serán bastante uniformes en tamaño, o sea, que la variación mayor permitida entre el peso menor y mayor de las frutas será no mayor de doce (12) onzas.

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de

5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10% de los envases en cualquier lote con una variación en el peso individual de los melones, mayor que las doce (12) onzas especificadas.

16. Especificaciones para Ñames.

3/00

Consistirá de ñames con características similares de la variedad, hechos, limpios, enteros, bien formados, firmes, suaves, libres de podredumbre, humedad excesiva, hongos y de daños causados por yemas germinadas, peladuras, descoloraciones externas e internas, grietas de crecimiento, heridas, magulladuras, enfermedades, insectos, roedores, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de los ñames será no menor de dos y media (2 1/2) libras para los tipos redondos o intermedios y no menor de cuatro (4) libras para los tipos alargados.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños ³²⁰⁴ serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10%, por peso, para ñames con un peso menor que el mínimo especificado para cada tipo.

17. Especificaciones para Papayas.

Consistirá de papayas con características similares de la variedad, hechas pero no maduras, firmes, suaves, limpias, bien formadas, razonablemente uniformes en color, libres de podredumbre, magulladuras, heridas o pinchazos y de daños causados por manchas o descoloraciones, cicatrices, hongos, enfermedades, insectos, roedores, pájaros, medios mecánicos o por otros medios. ³³⁰⁰

El peso individual de las papayas será no menor de cuatro (4) libras ni mayor de ocho (8) libras.

Tolerancias para Lotes:

5%, a base del número de unidades, para papayas maduras.

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10%, a base del número de unidades, para papayas con un peso menor o mayor que el mínimo o máximo especificado.

18. Especificaciones para Pepinillos.

3400

Consistirá de pepinillos con características similares de la variedad, bastante uniformes en color, bastante bien formados, tiernos, frescos, firmes, libres de podredumbre, escaldaduras de sol y de daños causados por cicatrices, amarillez, quemaduras de sol, suciedad u otra materia extraña, congelación, mosaico u otras enfermedades, insectos, heridas, magulladuras, medios mecánicos o por otros medios.

El diámetro individual de los pepinillos será no mayor de dos y un cuarto (2 1/4) pulgadas y el largo individual será no menor de seis (6) pulgadas.

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, incluyendo no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 5%, a base del número de unidades, para pepinillos con un diámetro mayor que el máximo especificado y 5%, a base del número de unidades, para pepinillos con un largo menor que el mínimo especificado.

19. Especificaciones para Pimientos.

Consistirá de pimientos con características similares de la variedad, verdes y hechos (no pintones ni maduros), firmes, bastante bien formados, libres de podredumbre, escaldaduras de sol

y de daños causados por congelación, granizo, cicatrices, quemaduras de sol, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

El diámetro individual de los pimientos será ³⁶⁰⁰ no menor de dos (2) pulgadas para el tipo alargado y no menor de dos y media (2 1/2) pulgadas para el tipo morrón.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10%, por peso, para pimientos con un diámetro menor que el mínimo especificado para cada tipo.

20. Especificaciones para Piñas.

³⁷⁰⁰ Consistirá de piñas con características similares de la variedad, hechas, firmes, bien formadas, limpias, con ojos bien desarrollados. El extremo basal de las piñas estará bien arreglado y recortado, bien seco y completamente curado. Las piñas estarán libres de podredumbre, escaldaduras de sol, humedad, lesiones causadas por magulladuras, quemaduras de sol, gomosis y de daños causados por enfermedades, insectos, roedores, grietas en el extremo basal, medios mecánicos o por otros medios.

Las piñas estarán desprovistas de la corona y de cualquier otro material vegetativo.

Las piñas en cada envase serán bastante uniformes en tamaño, o sea, que la variación mayor permitida entre el peso menor y mayor ³⁸⁰⁰ de las frutas será no mayor de ocho (8) onzas.

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no

más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 10% de los envases en cualquier lote con una variación en el peso individual de las piñas, mayor que las ocho (8) onzas especificadas.

21. Especificaciones para Repollos.

Consistirá de repollos con características similares de la variedad, frescos, bien arreglados, firmes y compactos, que no estén deshojados ni vanos ni reventados y libres de podredumbre, espigas y de daños causados por descoloraciones, congelación, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios. Los tallos deberán recortarse a no más de media (1/2) pulgada del punto de soporte de las hojas exteriores. Ninguna cabeza de repollo tendrá más de cuatro (4) hojas que le sirvan de protección o envoltura.

El peso individual de los repollos será no mayor de cuatro (4) libras. Los repollos en cada envase serán bastante uniformes en tamaño, o sea, que la variación mayor permitida entre el peso menor y mayor de los repollos será no mayor de dieciseis (16) onzas.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 1% para podredumbre. Asimismo, se permitirá una tolerancia de 10%, por peso, para repollos que no llenen los requisitos en cuanto al número de hojas que sirven de protección o envoltura.

En adición, se permitirá una tolerancia de 5%, por peso, para repollos con un peso mayor que el máximo especificado y de 10% de los envases en cualquier lote con una variación en el peso individual de los repollos, mayor que las dieciseis (16) onzas especificadas.