

## I. Disposiciones generales

*ORDEN de 9 de junio de 1973 por la que se aprueba la norma de calidad para alcachofas destinadas al mercado interior.*

Excelentísimos señores:

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 2257/1972, de 21 de julio, por el que se regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior, como medio de corregir determinados defectos de los circuitos comerciales, de garantizar e informar al consumidor de la calidad de los productos que adquiere y de orientar la producción por cauces cualitativos, vistos los acuerdos del F. O. R. P. P. A. y a propuesta de los Ministerios de Agricultura y de Comercio, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Artículo primero. Se aprueba la norma de calidad para alcachofas destinadas al mercado interior, que a continuación se transcribe:

### NORMA DE CALIDAD PARA ALCACHOFAS

#### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los capítulos de *Cynara scolymus L.* destinados a ser entregados al consumidor en su estado fresco, excluyéndose los que se destinan a la transformación.

#### II. OBJETO DE LA NORMA

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir las alcachofas, después de su manipulación, acondicionamiento y embalaje para su adecuada comercialización en el mercado interior.

#### III. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD

Los capítulos deben presentar un aspecto fresco y estar:

- enteros.
- sanos, es decir, exentos de defectos o alteraciones susceptibles de afectar su aptitud para el consumo y su conservación, bajo reserva de las disposiciones particulares admitidas para cada categoría.
- limpios (prácticamente exentos de materias extrañas visibles).
- desprovistos de olores o sabores extraños.

## IV. FACTORES DE CLASIFICACIÓN

A efectos de una adecuada clasificación de las alcachofas en diversas categorías se tendrán en cuenta los siguientes factores:

## a) Características de calidad.

1. **Conformación.**—Se considerará la forma y el desarrollo de los capítulos en relación con los típicos de la variedad.

2. **Coloración.**—Se tendrá en cuenta el color, por comparación en el típico de la variedad.

3. **Textura.**—Se considerará la consistencia y compacidad de los capítulos, es decir, lo apretadas que estén unas brácteas contra otras.

4. **Defectos.**—Para la clasificación, se tendrá en cuenta la importancia de los daños producidos por plagas, enfermedades u otras causas, así como otros defectos y, en especial:

- magulladuras,
- manchas,
- lignificación de los vasos de la base,
- daños de helada o granizo.

## b) Calibrado.

El calibre de las alcachofas se determinará por el diámetro máximo de su sección ecuatorial.

Cuando se presenten calibradas la escala utilizada será la siguiente:

| Calibres | Diámetros (mm) |
|----------|----------------|
| 1        | 13,0 y más     |
| 2        | 11,0 - 13,0    |
| 3        | 9,0 - 11,0     |
| 4        | 7,5 - 9,0      |
| 5        | 6,0 - 7,5      |
| 6        | 3,5 - 6,0      |

## c) Embalaje y presentación.

La presentación según tipos de envases, la disposición dentro de los mismos y la homogeneidad serán tenidas en cuenta en la presentación.

Los envases serán limpios, sin olores extraños, resistentes y de buena presentación.

Las alcachofas deben estar bien apretadas dentro del envase. No obstante, se debe evitar una presión excesiva para no dañar a los capítulos.

En cualquier caso, la capa visible al exterior, será suficientemente representativa en tamaño y calidad del conjunto del lote.

Cuando se use el embalaje de madera la masa de mercancía debe estar separada, por lo menos, del fondo, de los dos grandes lados y de la tapa, si el embalaje la lleva, por papel o algún otro medio de protección.

Los envases estarán exentos, después del acondicionamiento de todo cuerpo extraño.

Los papeles y otros materiales empleados en el acondicionamiento de las alcachofas dentro del envase serán nuevos e inoocuos para la salud humana. En el caso de presentar menciones impresas, éstas deben ser indelebles.

Los pedúnculos de las alcachofas no tendrán una longitud superior a 10 centímetros y el corte presentará una superficie lisa.

## V. CLASIFICACIÓN

## 1. Categoría «Extra».

Las alcachofas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior, estarán bien formadas y presentarán la coloración típica de la variedad.

Los capítulos deben ser consistentes y compactos y, en particular, con las brácteas centrales muy apretadas.

Estarán exentas de todo defecto y los vasos de la base no presentarán principios de lignificación.

El calibrado es obligatorio para esta categoría.

La presentación debe ser muy cuidada, y el contenido del envase, homogéneo en cuanto a variedad, calidad y calibre.

## 2. Categoría «I».

Las alcachofas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar la forma específica de la variedad. Los capítulos deben estar suficientemente compactos y con sus brácteas centrales apretadas.

Se admitirá la presencia de los defectos siguientes:

- leves daños por heladas,
- muy ligeras magulladuras.

Los vasos de la base no deben presentar principios de lignificación.

El calibrado es obligatorio para esta categoría.

La presentación será cuidada y el contenido del envase homogéneo en cuanto a variedad, calidad y calibre.

## 3. Categoría «II».

Las alcachofas clasificadas en esta categoría deberán cumplir con las características mínimas de calidad anteriormente definidas.

Los capítulos podrán estar ligeramente abiertos excepto en su parte central y presentar los siguientes defectos:

- ligera deformación,
- ligeras magulladuras,
- ligeras manchas sobre las brácteas exteriores,
- principio de lignificación de los vasos de la base,
- señales de heladas o granizo.

El calibrado no será obligatorio para esta categoría, pero se exige un calibre mínimo de 3,5 centímetros.

La presentación en el envase ha de ser conveniente, exigiéndose una cierta homogeneidad en cuanto a variedad, calidad y tamaño.

## 4. Categoría «III».

Las alcachofas clasificadas en esta categoría deberán cumplir con las características mínimas de calidad anteriormente definidas.

Los capítulos podrán estar ligeramente abiertos y presentar los siguientes defectos:

- ligera deformación,
- principios de lignificación de los vasos de la base,
- magulladuras, manchas en las brácteas exteriores y daños de helada o granizo, siempre que eliminadas las brácteas exteriores sean aptas para el consumo.

El calibrado no será obligatorio para esta categoría, pero se exige un calibre mínimo de 3,5 centímetros.

La presentación en el envase ha de ser conveniente, exigiéndose una cierta homogeneidad en cuanto a variedad, calidad y tamaño.

## VI. TOLERANCIAS

Para cada categoría se admiten las siguientes tolerancias por envase:

## 1. Tolerancia de cantidad.

## a) Categoría «Extra».

Cinco por ciento en número de capítulos que no alcancen las especificaciones de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría «I».

## b) Categoría «I».

Diez por ciento en número de capítulos que no alcancen las especificaciones de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría «II».

## c) Categoría «II».

Diez por ciento en número de capítulos que no alcancen las especificaciones de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría «III».

## d) Categoría «III».

Diez por ciento en número de capítulos que no alcancen las especificaciones de esta categoría, pero que sean aptas para el consumo.

## 2. Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías se admite una tolerancia del 10 por 100 en número de capítulos que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior, con un mínimo de 3 centímetros para las alcachofas clasificadas en el calibre 6.

## 3. Acumulación de tolerancias.

En todo caso, las tolerancias de calidad y calibre, en su conjunto, no podrán exceder de:

- 10 por 100 para la categoría «Extra»,
- 15 por 100 para las categorías «I», «II» y «III».

## VII. MARCADO

Cada envase deberá llevar al exterior, en caracteres legibles e indelebles las indicaciones siguientes, agrupadas en, al menos, un lado del envase o en una etiqueta conveniente sujeta al mismo:

## 1. Identificación:

- Nombre y dirección del embalador o expedidor y número de registro, cuando exista.

## 2. Naturaleza del producto:

- Nombre de la especie.

## 3. Características comerciales:

- Categoría,
- Calibre (en su caso).

## 4. Origen del producto:

- Nombre de la localidad o zona de producción.

## 5. Peso neto aproximado.

Artículo segundo.—La presente norma de calidad entrará en vigor el 1 de octubre de 1974. Mientras tanto, tendrá la consideración de «norma recomendada».

Artículo tercero.—Los agricultores o sus asociaciones que vendan directamente al público o a detallistas y los comerciantes mayoristas y detallistas deberán aplicar los requisitos de clasificación, envasado, presentación y marcado que figuran en la norma, excepto, hasta nueva disposición, en las ventas realizadas en municipios de menos de 50.000 habitantes que no sean capitales de provincia.

Artículo cuarto.—Para su progresiva venta al público, los detallistas podrán presentar las alcachofas en los envases reglamentarios, colocando un rótulo en posición bien visible, en donde figuren los datos de categoría y calibre (en su caso), que deberán corresponderse con la mercancía exhibida; cuando se presenten fuera de los envases reglamentarios habrá una separación neta entre las alcachofas de distinta categoría y calibre (en su caso) y además, se hará constar en caracteres bien legibles, en una tablilla, los mencionados datos de calibre (en su caso) y categoría. La parte de la mercancía expuesta al público será representativa, en tamaño y calidad, del conjunto del lote.

Artículo quinto.—De acuerdo con lo dispuesto en el artículo cuarto, apartado 7, del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, los colores de las tiquetas utilizadas en cada categoría serán los siguientes:

- Rojo para la categoría «Extra».
- Verde para la categoría «I».
- Amarillo para la categoría «II».
- Blanco para la categoría «III».

Artículo sexto.—El control, comprobación y vigilancia de lo dispuesto en la presente Orden será competencia de los Ministerios de Agricultura y de Comercio, a través de los Organos Administrativos correspondientes.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.  
Madrid, 8 de junio de 1973.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y de Comercio.