

ANEJO N.º 12

CONSERVAS DE ALCACHOFAS

12.1. Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de alcachofas obtenidas a partir de capítulos de las variedades, cultivares, de *Cynara scloymus L.*, en las elaboraciones siguientes:

- Al natural.
- Aliñadas.

12.2. Definiciones y denominaciones comerciales.

Corazones de alcachofa. Es el producto preparado a partir de capítulos, enteros o cortados regularmente, desprovistos de tallos y brácteas exteriores coriáceas. Esta denominación será empleada con las expresiones «en mitades» o «en cuartos», cuando así sea la forma de presentación.

Fondos de alcachofa. Es el producto preparado a partir de capítulos, en los que se ha eliminado el tallo y las brácteas, totalmente.

Puré de alcachofas. Es el producto preparado a partir de los anteriores, previamente triturados, tamizados o no.

Pulpa o carne de alcachofa. Es el producto preparado a partir de trozos de fondos. Puede llevar brácteas en una proporción inferior al 20 por 100 del peso escurrido.

Hojas de alcachofa. Es el producto preparado con brácteas sueltas o trozos de corazones. Pueden llevar trozos de fondos en una proporción inferior al 30 por 100 del peso escurrido.

Hojas y carne de alcachofa. Es el producto compuesto por trozos de corazones, trozos de fondos, y brácteas sueltas. Deberá tener una proporción de brácteas superior al 20 por 100 y de fondos superior al 30 por 100, con relación al peso escurrido.

Alcachofas aliñadas. Es el producto obtenido a partir de corazones, con adición obligatoria de aceites vegetales, vinagre de vino y especias autorizadas. La denominación genérica deberá completarse con la específica «en mitades» o «en cuartos», cuando así sea la forma de presentación.

12.3. Condiciones y factores específicos.

Cortado. Los cortes deberán ser limpios y de forma regular, de manera que las brácteas queden firmemente unidas al receptáculo.

Alcachofas subidas. Se da el nombre de «subidas» a las alcachofas cuya inflorescencia tiene excesivo desarrollo que se manifiesta por la dureza de las páleas. Cuando este desarrollo es excesivo se considera como defecto excluyente.

Calibrado. Al objeto de que el producto presente aspecto homogéneo se establece una escala obligatoria de calibres para los corazones de alcachofas.

El número de unidades corresponde al número de frutos que pueden envasarse en el bote de 425 ml.

N.º de calibre	N.º de unidades
1.....	de 4 a 6
2.....	de 6 a 8
3.....	de 8 a 10
4.....	de 10 a 12
5.....	de 12 a 14
6.....	de 14 a 16
7.....	de 16 a 20
8.....	de 20 a 25
9.....	de 25 a 30
10.....	más de 30

En los envases de otras capacidades, la amplitud de los intervalos será, como máximo, la siguiente:

	Calibres 1-6	Calibres 7-10
Envases menores de 425 ml.....	3 unidades	5 unidades
Envases menores de 425-850 ml.....	5 unidades	8 unidades
Envases mayores de 850 ml.....	15 unidades	25 unidades

Las elaboraciones «*hojas de alcachofa*» y «*hojas y carne de alcachofas*» no pueden comercializarse en envases de formato menor de 4.250 ml.

12.4. Leyendas específicas.

Además de las exigencias generales de marcado, en las etiquetas de corazones y fondos de alcachofas se hará constar:

Al natural: Cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1. de la Norma Técnica General.

Número de unidades: De acuerdo con lo establecido en el punto 12.3.

12.5. Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Corazones, fondos enteros y aliñados..... Extra, Primera, Segunda.
 Corazones (en mitades o cuartos), puré y carne..... Primera, Segunda.
 Hojas y hojas y carne..... Segunda, Industrial.

12.6. Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de alcachofas con líquido de gobierno.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)	
			Corazones	Fondos
1/4 kilogramo	212	185	115	105
Pick-nick	228	205	125	110
11 onzas	314	290	175	150
Tarro de 370	370	345	210	180
1/2 kilogramo	425	390	240	210
1 kilogramo	850	780	480	420
3 kilogramos	2.650	2.500	1.550	1.330
A-10	3.100	2.900	1.800	1.560
5 kilogramos	4.250	4.000	2.500	2.150

Para otros envases, los pesos netos y escurridos se deducirán proporcionalmente por interpolación o extrapolación a partir de los datos más próximos de esta tabla. (Leyenda a pie de cuadro introducida por la Orden de 11 de febrero de 1987)

12.7. Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para corazones de alcachofas

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.....	Blanco Amarillento	Blanco Amarillento	Gris verdoso claro, aceptándose ligeros oscurecimientos.
Turbidez	2	1	0
Uniformidad del tamaño	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a) Número de hojas sueltas por cada 10 piezas.....	2	6	8
b) Defectos de textura, subidas	0	5	10
c) Defectos de corte.....	5	10	15
d) Manchas y otros defectos	5	10	15
e) Unidades con brácteas superiores a 3 cm por cada decena o fracción.....	0	1	2
Suma de tolerancias b + c + d	5	10	15

Las alcachofas aliñadas deberán cumplir estas mismas exigencias, excepto las correspondientes al líquido de gobierno.

El puré y carne de alcachofas deberá presentar un color típico y sin oscurecimiento en primera categoría. En segunda se admite un ligero oscurecimiento.

En las elaboraciones hojas y carne, en la categoría segunda, se admite un ligero oscurecimiento.

En las elaboraciones de alcachofas sin acidificar, no se tendrán en cuenta los factores: color, textura y número de hojas sueltas.