

ANEJO N.º 13

CONSERVAS DE ESPÁRRAGOS

13.1. Objeto

Esta norma establece las condiciones específicas que deben reunir las conservas de espárragos obtenidas a partir de turiones tiernos y frescos del *Asparagus officinalis* L.

Según su color, se consideran: *blancos, verdes, o blancos con cabeza verde o morada.*

Podrán presentarse: *enteros o cortados, pelados o no.*

13.2. Definiciones y denominaciones comerciales

Espárragos o espárragos enteros. Son los turiones constituidos por cabeza y tallo, cuya longitud total es superior a 12 cm.

Espárragos cortos. Son los turiones constituidos por cabeza y tallo con longitud de 7 a 12 cm.

Yemas de espárragos. Son aquellas piezas con cabeza y tallo, con longitud de 2 a 7 cm.

Espárragos cortados. Son aquellas piezas compuestas por trozos tiernos de 2 a 7 cm de longitud, cortados transversalmente, y con un mínimo de unidades con cabeza del 25 por 100 del peso escurrido.

Tallos de espárragos. Son aquellas piezas sin cabeza, cortadas transversalmente, cuya longitud es inferior a 7 cm y superior a 1,5 cm.

Puré de espárragos. Es el producto obtenido de turiones, o partes de ellos, cocidos y tamizados, sin adición de líquido de gobierno.

Crema de espárragos. Cuando la pulpa es tamizada y homogeneizada.

13.3. Condiciones y factores específicos.

La longitud media de los espárragos enteros y de los espárragos cortos no será inferior en más de 1,5 cm a la longitud del envase.

Unidad fibrosa. Se entenderá como unidad fibrosa la que, sometida a la acción del fibrómetro (consiste en un hilo de acero de 0,8 mm de diámetro del que pende un lastre de 1,360 kg aplicado transversalmente sobre el espárrago, colocado en un soporte adecuado y sin ejercer más presión que la correspondiente al mencionado lastre), no se corta, en 5 segundos, a un tercio de la longitud a partir del corte.

Color blanco. Es el color blanco o blanco amarillento típico del turión. Se admiten cabezas ligeramente moradas o un 15 por 100 de cabezas de color verde, siempre que este color no rebase 1/3 de la longitud del turión.

Color verde. Es el verde típico del turión, variando de verde claro a verde amarillento, admitiéndose un 15 por 100 de unidades de color blanco que no rebasen 1/4 de su longitud.

Cabeza verde o morada. Se aplica esta calificación al turión blanco o blanco amarillento, con cabeza verde, verde amarillenta, o morada, pudiendo extenderse esta coloración hasta la mitad del turión.

Calibrado. Al objeto de que el producto presente aspecto homogéneo se establece una escala obligatoria de calibre según el diámetro de la mayor dimensión de las secciones transversales, con los siguientes intervalos:

<u>Denominación calibre</u>	<u>Diámetro en mm</u>
Extra grueso.....	más de 19
Muy grueso.....	de 14 a 19
Grueso.....	de 11 a 14
Medio.....	de 9 a 11
Delgado	menos de 9

Estos intervalos se incrementarán en 2 mm en los espárragos sin pelar.

Cuando en un envase, el 20 por 100 de las unidades presenten una sección marcadamente ovalada, el diámetro se determinará por la semisuma de los ejes de la sección transversal máxima.

El calibrado en tallos será opcional.

13.4. Leyendas específicas.

Además de las exigencias generales de marcado en las etiquetas deberá constar:

Calibre, según la clasificación anterior.

Número de unidades, en las presentaciones de espárragos enteros.

La aclaración «sin pelar» cuando ésta sea la forma de presentación.

El color del turión, cuando éste no sea blanco.

13.5. Categorías comerciales.

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

Espárragos blancos o blancos con cabeza verde o morada, pelados, en las presentaciones: «enteros», «cortos» o «yemas»	Extra, Primera, Segunda.
Espárragos verdes en las presentaciones «enteros» «cortos» o «yemas»....	Primera, Segunda.
Espárragos cortados	Primera, Segunda.
Todas las elaboraciones de espárragos sin pelar, tallos y puré	Segunda.

13.6. Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de espárragos.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)	
			Enteros	Tallos y yemas
1/4 kg cil.	212	185	125	125
1/4 kg oval	212	185	125	---
Pick-nick	228	205	135	135
Fiesta rectangular	250	230	150	---
Camping oval	250	230	150	---
370 ml tarro	370	345	220	220
1/2 kg oval	425	390	250	---
1/2 kg rectangular	425	390	250	---
1/2 kg cil	425	390	250	250
580 ml tarro	580	540	340	340
1 kg cilíndrico	850	780	---	500
1 kg rectangular	850	780	500	---
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.600	1.600
A-10	3.100	2.900	1.850	1.850
5 kilogramos	4.250	4.000	2.500	2.500

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)

13.7. Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de espárragos.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Uniformidad de longitud	1,10	1,15	1,20
Turbidez.....	4	2	1
Tolerancias:			
a) De calibrado (inmediato inferior).....	5%	10%	10%
b) Unidades fibrosas:			
b.1) Enteros.....	20%	50%	60%
b.2) Cortos	20%	50%	60%
b.3) Yemas.....	0	0	0
b.4) Tallos	---	---	---
c) Otros defectos.....	5%	10%	15%

Para el puré se exige que el color, olor y sabor sean aceptables.