

**REGLAMENTO (CE) Nº 1466/2003 DE LA COMISIÓN**  
**de 19 de agosto de 2003**  
**por el que se establecen las normas de comercialización de las alcachofas y se modifica el Reglamento (CE) nº 963/98**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 2200/96 del Consejo, de 28 de octubre de 1996, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas <sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 47/2003 de la Comisión <sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2 y la letra c) del apartado 3 de su artículo 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) Las alcachofas figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos para los que es necesario adoptar normas de comercialización. El Reglamento (CE) nº 963/98 de la Comisión, de 7 de mayo de 1998, por el que se fijan las normas de comercialización aplicables a las coliflores y alcachofas <sup>(3)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 46/2003 <sup>(4)</sup>, debe modificarse en lo que respecta a la definición de los tipos de alcachofas «Poivrade» y «Bouquet».
- (2) En aras de la claridad, las normas aplicables a las alcachofas deben establecerse en un Reglamento aparte y el Reglamento (CE) nº 963/98 debe modificarse en consecuencia. Con este objeto y para mantener la transparencia en el mercado mundial, es necesario tener en cuenta la norma recomendada para las alcachofas por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos perecederos y de desarrollo de la calidad, de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEE-ONU).
- (3) La aplicación de las nuevas normas debe permitir eliminar del mercado los productos de calidad insatisfactoria, orientar la producción a las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales en un marco de competencia leal, contribuyendo así a aumentar la rentabilidad de la producción.
- (4) Las disposiciones de estas normas han de aplicarse en todas las fases de la comercialización. El transporte a larga distancia, el almacenamiento de cierta duración o las diversas manipulaciones a las que se someten los productos pueden provocar en ellos alteraciones debidas a su evolución biológica o a su carácter más o menos perecedero. Procede tener en cuenta esas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición. En el caso de los productos de la categoría «Extra», que deben seleccionarse y acondicionarse con especial cuidado, sólo debe tenerse en cuenta la falta de frescura y turgencia.

(5) Algunas variedades de alcachofa producidas en las regiones italianas de Sicilia, Apulia, Cerdeña, Campania, Lacio y Toscana se venden tradicionalmente en la propia región productora en manojos rodeados de hojas y con tallos de más de 10 cm de largo. A petición de Italia, esta forma de comercialización fue autorizada por el Reglamento (CE) nº 448/97, de 7 de marzo de 1997, por el que se exime a algunas regiones de Italia de las normas comerciales establecidas para las alcachofas <sup>(5)</sup>. Con objeto de aclarar y simplificar la normativa comunitaria, procede integrar dicha exención en el presente Reglamento y derogar el Reglamento (CE) nº 448/97.

(6) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las frutas y hortalizas frescas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Las normas de comercialización de las alcachofas del código NC 0709 10 00 se establecen en el anexo.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización en las condiciones dispuestas por el Reglamento (CE) nº 2200/96.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición, los productos podrán presentar frente a las disposiciones de esas normas:

- a) una ligera disminución de su estado de frescura y de turgencia, y,
- b) salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y su carácter perecedero.

*Artículo 2*

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el anexo, las alcachofas producidas en las regiones italianas de Sicilia, Apulia, Cerdeña, Campania, Lacio y Toscana podrán ser vendidas en éstas por el comercio al por menor en manojos rodeados de hojas y con tallos de más de 10 cm de largo.

2. A efectos de la aplicación del apartado 1, cada envío llevará, además del resto de la información exigida, la siguiente mención en el documento o ficha a que se refiere el apartado 2 del artículo 5 del Reglamento (CE) nº 2200/96:

«Destinato alla vendita al dettaglio unicamente in ... (región de producción).».

<sup>(1)</sup> DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 7 de 11.1.2003, p. 64.

<sup>(3)</sup> DO L 135 de 8.5.1998, p. 18.

<sup>(4)</sup> DO L 7 de 11.1.2003, p. 61.

<sup>(5)</sup> DO L 68 de 8.3.1997, p. 17.

*Artículo 3*

El Reglamento (CE) nº 963/98 queda modificado como sigue:

- 1) En el título, se suprimen las palabras «y alcachofas».
- 2) El texto del apartado 1 del artículo 1 se sustituye por el siguiente:  
«1. Las normas de comercialización de las coliflores del código NC 0704 10 se establecen en el anexo.»
- 3) Se suprime el anexo II.
- 4) En el anexo I, los términos «anexo I» se sustituyen por el término «anexo».

*Artículo 4*

Queda derogado el Reglamento (CE) nº 448/97.

*Artículo 5*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 19 de agosto de 2003.

*Por la Comisión*  
Franz FISCHLER  
*Miembro de la Comisión*

---

## ANEXO

## NORMAS PARA LAS ALCACHOFAS

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los capítulos de las alcachofas de las variedades (cultivares) procedentes de la especie *Cynara scolymus* L. que se entreguen en estado fresco al consumidor con excepción de las alcachofas destinadas a la transformación industrial.

Las denominaciones «Poivrade» y «Bouquet» designarán las alcachofas jóvenes de forma cónica y de color violeta.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las alcachofas tras su acondicionamiento y envasado.

## A. Requisitos mínimos

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, las alcachofas deberán estar:

- enteras,
- sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- frescas de aspecto y sin señal alguna de marchitamiento,
- prácticamente exentas de plagas,
- prácticamente exentas de daños causados por plagas,
- exentas de un grado anormal de humedad exterior,
- exentas de olores y sabores extraños.

Los pedúnculos deberán recortarse con un corte limpio a no más de 10 cm del capítulo. Esto último no se aplicará a las alcachofas de la variedad «Spinoso» ni a las que se presenten en manojos de varios capítulos atados por el pedúnculo.

El estado de madurez y desarrollo de las alcachofas deberá permitirles:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

## B. Clasificación

Las alcachofas se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría Extra*

Las alcachofas de esta categoría deberán ser de calidad superior y presentarán las características que sean propias de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan. Las brácteas centrales deberán estar bien cerradas.

Estas alcachofas no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales en la piel de las brácteas que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Los vasos situados en la base no deberán presentar señal alguna de lignificación.

ii) *Categoría I*

Las alcachofas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características que sean propias de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan. Las brácteas centrales deberán estar bien cerradas.

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- ligeras malformaciones,
- señales leves producidas por heladas (grietas),
- ligerísimas magulladuras.

Los vasos situados en la base no deberán presentar señal alguna de lignificación.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá las alcachofas que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos. Sus brácteas podrán estar ligeramente abiertas.

Además, siempre que conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estas alcachofas podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones,
- señales producidas por heladas (alcachofas «quemadas»),
- ligeras magulladuras,
- ligeras manchas en las brácteas exteriores,
- un principio de lignificación de los vasos situados en la base.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de las alcachofas vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del capítulo.

El diámetro mínimo queda fijado en 6 cm.

La escala de diámetros que se indica a continuación será obligatoria para las categorías Extra y I y facultativa para la II:

- de 13 cm en adelante,
- de 11 cm a menos de 13,
- de 9 cm a menos de 11,
- de 7,5 cm a menos de 9,
- de 6 cm a menos de 7,5.

No obstante, en el caso de las alcachofas de tipo «Poivrade» y «Bouquet», se admitirá un diámetro comprendido entre 3,5 cm y menos de 6.

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y de calibrado de la categoría en él indicada.

A. **Tolerancias de calidad**i) *Categoría Extra*

Un 5 %, en número, de alcachofas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 %, en número, de alcachofas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

iii) *Categoría II*

Un 10 %, en número, de alcachofas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos, sin embargo, los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

En todas las categorías (que estén sujetas al calibrado), un 10 % en número de alcachofas que no cumplan el calibre indicado en el envase pero que se ajusten al inmediatamente inferior y/o superior a él, con un diámetro mínimo de 5 cm para las alcachofas clasificadas en el calibre más pequeño (de 6 cm a menos de 7,5).

No se admitirá ninguna tolerancia de calibre en las alcachofas de tipo «Poivrade» y «Bouquet».

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente alcachofas que sean del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y, en su caso, calibre.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

No obstante las anteriores disposiciones del presente punto, los productos regulados por el presente Reglamento podrán mezclarse, en envases de venta de un peso neto igual o inferior a tres kilogramos, con diferentes tipos de frutas y hortalizas frescas en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 48/2003 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

#### B. Acondicionamiento

El envase de las alcachofas deberá protegerlas convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una materia que no pueda causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

### VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes:

#### A. Identificación

Envasador y/o expedidor: nombre y dirección o código expedido o reconocido oficialmente. En caso de utilizarse un código, se harán figurar junto a él las palabras «Envasador» y/o «expedidor» (o abreviaturas correspondientes).

#### B. Naturaleza del producto

- «Alcachofas», cuando no pueda verse el contenido del envase.
- Nombre de la variedad, en el caso de la categoría Extra.
- En su caso, «Poivrade» o «Bouquet».
- En su caso, «Spinoso».

#### C. Origen del producto

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

#### D. Características comerciales

- Categoría.
- Número de unidades contenidas en el envase.
- Calibre (cuando proceda), expresado por los diámetros mínimo y máximo de los capítulos.

#### E. Marca de control oficial (facultativa)

---

<sup>(1)</sup> DO L 7 de 11.1.2003, p. 65.