

## **1.2. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE CONSERVAS VEGETALES (Versión 3)**

### Artículo 1.- Generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria, podrán denominarse producto artesano las conservas vegetales que cumplan con las características que define la presente norma técnica, con todos los requisitos exigidos por la normativa de la artesanía agroalimentaria de Navarra y con los de la legislación vigente que les sea de aplicación.

### Artículo 2.- Definición

Se denominan conservas vegetales, los productos obtenidos esterilizando térmicamente las hortalizas y verduras enteras, troceadas o trituradas con o sin líquido de gobierno.

### Artículo 3.- Materias primas permitidas

En la elaboración de las conservas vegetales se emplearán únicamente las siguientes materias:

- Verduras y hortalizas naturales, sanas, limpias y exentas de lesiones y podredumbres que puedan afectar a su aspecto, color, olor y sabor característicos, así como a su conservación.

### Aditivos:

- **Regulador del pH:** Ácido cítrico (E-330).
- **Antioxidante:** Ácido ascórbico (E-300), 500 p.p.m., como máximo
- **Secuestrante:** EDTA(E-385)

### Artículo 4.- Proceso de elaboración

Las fases de elaboración que se contemplan, aunque no en todos los tipos, son:

- Lavado de los productos con agua potable.
- Escaldado por agua caliente o por vapor de agua.
- Asado con llama de leña o gas (conservas de pimiento).
- Pelado manual o no totalmente mecanizado.
- Troceado, microcortado, triturado y tamizado, en su caso.
- Homogeneización del producto y desaireado por procedimientos físicos.

- Llenado manual o no totalmente mecanizado, de los envases.
- Adición de líquido de gobierno, en su caso.
- Tratamiento térmico.

#### Artículo 5.- Prácticas permitidas y prohibidas

**Se permite** para la formación del líquido de gobierno:

- El agua potable de buena calidad, con residuo de cloro por debajo de 1 p.p.m., para que no de sabor al producto.
- El tomate exprimido en las conservas de tomate natural.

**Quedan prohibidas expresamente** las siguientes prácticas:

- La adición al agua de lavado de los productos detergentes y/o bactericidas.
- El pelado mediante soluciones alcalinas, ácidos y procedimientos químicos.
- El lavado en el proceso de pelado de pimiento del piquillo
- La adición de cualquier tipo de colorantes, aromatizantes, conservantes, emulgentes, estabilizantes, antiaglomerantes, potenciadores de sabor, gasificantes y endurecedores que no sean los permitidos en el artículo de materias primas.
- El envasado con gases inertes.
- Adición de productos deshidratados.

#### Artículo 6.- Trazabilidad y Registros

Todos los elaboradores de conservas vegetales, deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y deberán asimismo disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de las mismas en el que anotarán como mínimo la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

Artículo 7.- Control

<b>ESTABLECIDO POR LA NORMA</b>	<b>MODO DE CONTROL</b>
Materias primas autorizadas	Inspección "in situ" (fichas técnicas, etiquetas, albaranes, facturas...etc. suministradas por el proveedor y registros de autocontrol)
Modo de elaboración	Comprobación "in situ" mediante registros de autocontrol
Prácticas prohibidas	Autocontrol / Inspección "in situ" / Análisis facultativo para comprobar el respeto de las dosis o la ausencia de aditivos no autorizados  Análisis facultativo
Registros relativos a la trazabilidad	Autocontrol / Inspección "in situ"

<b>REV.</b>	<b>FECHA</b>	<b>CAUSA DEL CAMBIO</b>
<b>0</b>	<b>20-03-2003</b>	
<b>1</b>	<b>29-06-2004</b>	<b>Acta nº 20</b>
<b>2</b>	<b>03-03-2009</b>	<b>Trazabilidad y Registros - Acta nº 28</b>
<b>3</b>	<b>27/11/2012</b>	<b>Modificación del artículo 5 - Acta 35</b>