

## **8.1. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE BOLLERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA (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 productos artesanos los productos de bollería, pastelería y repostería, 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 sean de aplicación.

### Artículo 2.- Definiciones

1. Se consideran productos de bollería aquellos productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentada y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado. Pueden contener otros alimentos, complementos panarios y/o aditivos autorizados.

Se distinguen dos tipos: bollería ordinaria: sin relleno ni guarnición y bollería rellena o guarnecida, que antes o después del tratamiento térmico se han rellenado o guarnecido con diferentes productos alimenticios dulces o salados.

Ej.: brioche, bombas, cocas, donuts, ensaimadas, medias noches, monas, rosco de reyes, torta de txantxorri...

2. Son productos de pastelería y repostería los productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentada o no, cuyos ingredientes principales son harinas, aceites o grasas, agua, con o sin levadura, a la que se puede añadir otros alimentos (féculas, azúcares), complementos panarios y/o aditivos autorizados y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado.

Se les puede añadir relleno o guarnición de otros productos (crema, frutas, chocolate, etc.). Se preparan de formas y tamaños diversos. Pueden ser dulces o salados.

Se consideran cuatro tipos masas básicas a partir de las cuales se elaboran estos productos:

2.1. Masas de hojaldre: Masa elaborada con harina, agua, con sal o no trabajada con mantequilla, con la que se producen hojas delgadas superpuestas.

Con esta masa, que puede ser sin fermentar (sin levadura) o fermentada, se elaboran gran variedad de productos.

Ej.: 2.1.1. Sin fermentar: alpargatas, corbatas, coronillas, diplomáticos, hojaldradas, lazos, milhojas, palmeras, pantxinetas, rusos,...

2.1.2. Fermentados: caracoles, croissants, garrotes, napolitanas, trenzas,.....

2.2. Masas azucaradas: Compuestas fundamentalmente a base de harina, aceite, o grasa y azúcares.

Ej.: barquillos, chandríos, cigarrillos, galletas, lenguas de gato, mantecadas, obleas, pastas de té, polvorones, tejas, roscos de San Blas, rosquillas, virutas...

2.3. Masas escaldadas: masas cocidas antes de someterse al tratamiento térmico, como horneado o fritura. Elaboradas con harina, sal, agua, leche, aceites o grasas, y en su caso, bebidas alcohólicas.

Ej.: 2.3.1: Cocidas: lionesas (profiteroles, petit choux, bocaditos de nata), relámpagos, rosquillas delicadas,...

2.3.2: Fritas: Buñuelos, churros.

2.4. Masas batidas: masas sometidas a un batido, resultando masas de gran volumen, tiernas y suaves. Elaboradas fundamentalmente con huevos, azúcares, harinas.

Ej.: bizcochos, brazo gitano, genovesas, magdalenas, merengue, soletillas

### Artículo 3.- Materias primas autorizadas

Se autoriza en la elaboración de productos artesanos los siguientes ingredientes:

a) **Harina de trigo y harina, copos o semillas de cereales** distintos del trigo.

b) **Aceites y grasas:**

a. Aceite de oliva (virgen, extra y refinado) y aceite de girasol

b. Mantequilla, manteca (de cerdo, de cacao), margarina (No hidrogenada y sin procedencia de palma)

c) **Edulcorantes**

a. Edulcorantes naturales (entendiendo como tales los azúcares)

i. Monosacáridos: glucosa (dextrosa), fructosa y galactosa.

ii. Disacáridos: sacarosa, lactosa y maltosa.

b. Edulcorantes nutritivos (derivados de productos naturales)

i. Jarabe de glucosa o isoglucosa

ii. Azúcar invertido.

c. Polialcoholes grupo IV y polidextrosa.

d) **Mejorantes panarios.**

e) **Sal común.**

f) **Levadura natural e Impulsor químico**

g) **Agua potable.**

h) **Leche**

i) **Huevo fresco y pasterizado**, pudiendo usarse únicamente clara o yema, según requiera el producto.

j) **Otros ingredientes:**

• Nata, leche concentrada y leche condensada.

• Miel, melazas y siropes.

• Cacao, especias y condimentos naturales.

• Frutos secos.

• Pasas, trufas y otros vegetales (coco, fibra vegetal ...).

• Mermeladas.

• Crema y otros productos elaborados, siempre que su elaboración se haya llevado a cabo por procedimientos artesanales.

• Chicharrones

El uso específico de estos ingredientes, se detalla en el Anexo I, Cuadro A en función del tipo de masa.

En el Cuadro B, del Anexo I, se especifica los aditivos que llevan incluidos los ingredientes o materias primas utilizadas para la elaboración de los productos y detalla cuales son permitidos o no permitidos a efectos de esta Norma Técnica.

#### Artículo 4.- Proceso de elaboración

La utilización de ingredientes en la elaboración de estos productos, particularmente los de pastelería y bollería, es tan variada que no puede establecerse especificaciones claras y los productos deberán ajustarse a las declaraciones que, de cada familia de productos, haga el artesano elaborador al registrar su industria. De cualquier forma, responderán a fórmulas tradicionales o magistrales propias del artesano, en el cual, las materias primas empleadas serán lo más genuinas posibles, con el mínimo empleo de aditivos.

Los procesos serán preferentemente manuales, estando permitido cierto grado de mecanización, siempre que no afecte negativamente al resultado final del producto. De manera general, como Anexo II, se recogen procedimientos generales orientativos para cada tipo de masa, que podrán variar en función de la receta magistral de la persona artesana.

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

En la fabricación de este tipo de productos, están permitidas las siguientes prácticas:

- Empleo de gases inertes autorizados en los procesos de envasado que lo requieran.
- El empleo de la congelación, para el auto-aprovisionamiento de plastones de masa o piezas (sin cocer) o de conservación una vez cocido (masas escaldadas o tartas), siempre y cuando todo el proceso haya sido elaborado en el propio obrador. La congelación se hará lo más rápidamente posible, para evitar la formación de gas y cristales. La descongelación deberá realizarse en refrigeración y de manera progresiva, para evitar la condensación superficial. Véase más detalladamente en los Anexo I y II
- El empleo de aromas naturales, siempre que su uso esté justificado.
- El empleo de edulcorantes (polialcoholes del grupo IV) y agente de carga (polidextrosa) solamente en productos sin azúcares añadidos o de valor energético reducido, conforme a la definición del Reglamento 1333/2008 de aditivos alimentarios y del Reglamento 1924/2006 declaraciones de nutrientes y de propiedades saludables en los alimentos.
- El empleo de glicerina como humectante en bollería.

Se establecen, como prácticas prohibidas, a los efectos de esta norma técnica:

- El empleo de hornos de cinta.
- La incorporación de aditivos en la elaboración del producto, distintos a los mencionados en el apartado anterior.
- El uso de masas preparadas o precocinadas distintas de las hechas en el propio obrador.
- El uso de ingredientes que contengan OMGs (Organismos Modificados Genéticamente).
- El empleo de aceites de fritura cuyo contenido en compuestos polares sea superior al 25 %. El operador incluirá en su autocontrol la medida de los compuestos polares en los aceites de fritura

## Artículo 6.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de bollería, pastelería y repostería, 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" / Etiquetado / Análisis facultativo para comprobar el respeto de las dosis o la ausencia de aditivos no autorizados (En materia prima o producto acabado) / Composición ...  Compuestos polares en el aceite de fritura: autocontrol/ test "in situ"
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>10-05-2007</b>	<b>Acta nº 24</b>
<b>2</b>	<b>03-03-2009</b>	<b>Trazabilidad y Registros Acta nº 28</b>
<b>3</b>	<b>14-06-2018</b>	<b>Actualización norma. Acta nº 44</b>

## Cuadro A: INGREDIENTES según tipo de masa

TIPO DE MASA		INGREDIENTES										PROCESO CONGELACION (si se usa)	
		Harina	Grasa	Azúcar/ edulcorantes	Huevos	Agua	Sal	Leche	Levadura /Impulsor	Mejorante	Aceite Fritura		Aditivos
<b>Bollería</b>		Fuerza	Mantequilla Manteca Margarina Aceite de oliva o girasol	Sacarosa	Huevo		Sal	Leche	Levadura (Fresca o seca)	Mejorante para dar fuerza a la harina (Gluten/enzimas/ E472e/E300/E170)	Girasol u Oliva	E422/ Glicerina- Aroma natural	Plastones o piezas sin cocer
<b>Pastelería/ Repostería</b>	<b>Masas de hojaldre</b>	Variable (Mezcla)	Mantequilla	Sacarosa E965/Maltitol E966/Lactitol E1200/Polidextrosa	Huevo	Agua	Sal		Levaduras (Fresca o seca) (Hojaldres Fermentados)		Girasol u Oliva	Aroma natural	Plastones o piezas sin cocer
	<b>Masas azucaradas</b>	Floja	Mantequilla o Manteca Margarina Aceite de oliva o girasol	Sacarosa E965/Maltitol E966/Lactitol E1200/Polidextrosa	Huevo		Sal		Impulsor (E500ii/E450)			Aroma natural	Plastones o piezas sin cocer
	<b>Masas escaldadas</b>	Floja	Mantequilla Aceite de oliva o girasol	Sacarosa	Huevo	Agua	Sal	Leche			Girasol u Oliva	Aroma natural	Piezas cocidas sin rellenar
	<b>Masas batidas</b>	Floja	Mantequilla, Aceite oliva o girasol	Sacarosa E965/Maltitol E966/Lactitol E1200/Polidextrosa	Huevo		Sal	Leche	Impulsor (E500ii/E450)		Girasol u Oliva	Aroma natural	Planchas hechas de bizcocho o tartas heladas

**Negrita: Ingrediente característico**

## Cuadro B: Aditivos\* que contienen los INGREDIENTES

CUADRO B	Harina	Grasa	Huevos	Sal	Aceite Fritura	Nata	Chocolate	Mermelada
<b>Aditivos en ingredientes</b>  (Aditivo: n°E/ nombre/ función)	<b>Harina:</b>  E300/ Ácido Ascórbico/ Antioxidante  <b>H. Fuerza:</b> E341/ Fosfato cálcico/ Acidulante	<b>Manteca:</b>  E320/ Butilhidroxianil/ Antioxidante  E302/ Ascorbato de calcio/ Antioxidante.  E306/ Extractos ricos en tocoferoles/ Antioxidante  E392/ Extracto de romero/ Antioxidante	<b>Huevo Pasteurizado:</b>  E211/ Benzoato de Sodio/ Conservante  E200/ Ácido Sórbico/ Conservante  E202/ Sorbato de potasio/ Conservante	<b>Sal:</b>  E341/ Fosfato de Calcio/ Antiaglomerante	<b>Aceite Girasol Alto Rendimiento:</b>  E900/ Dimetilsiloxano/ Antiespumante	<b>Nata:</b>  E407/ Carragenanos/ Espesante, Gelificante	<b>Chocolate:</b>  E322 Lecitina Emulsionante  <b>Chocolate, adornos cobertura:</b>  E302/ Ascorbato de calcio/ Antioxidante  E306/ Extractos ricos en tocoferoles/ Antioxidante	<b>Mermelada, pulpa frutas:</b>  E300/ Ácido. Ascórbico/ Antioxidante  E330/ Ácido. Cítrico/ Acidulante

\***Lista de referencia sin carácter limitativo:** En revisión continua, en función de los nuevos estudios e investigaciones, para incluirlos como permitido o no permitido o la propuesta de otro aditivo con la misma función pero más inocuo.

Negrita: Permitido// Verde: propuesta sustitución por otro permitido//Rojo: No permitido