

8.5.- NORMA TECNICA ARTESANA DE PANADERÍA Y PANES ESPECIALES (Versión 3)

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, podrá denominarse producto artesano a los panes que cumplan con las características que se definen en la presente norma técnica, con los requisitos exigidos por la normativa de la artesanía agroalimentaria de Navarra y con los requeridos por la legislación vigente que les sean de aplicación.

2. DEFINICIONES

A efectos de esta norma, se considerarán las definiciones de pan que figuran en la Norma de Calidad vigente en la actualidad para el pan, así como el resto de definiciones recogidas en ella.

Esta Norma considera como producto Artesano al pan común y al pan especial.

3. MATERIAS PRIMAS AUTORIZADAS

Con carácter general, se podrán emplear en la elaboración del pan amparado por la marca, las materias prima y los ingredientes que figuran en la Norma de Calidad vigente.

En cuanto a los aditivos están autorizados:

- E300/Ácido ascórbico: quantum satis
- E322/Lecitina de soja: quantum satis
- E471/Mono y diglicérido de ácidos grasos: quantum satis
- E202/sorbato potásico en talos al vacio: máximo permitido 2000 ppm

Los mejorantes pueden incluir como antiapelmazantes, el aditivo E170/ carbonato cálcico (quantum satis).

En cuanto a los coadyuvantes tecnológicos solo están autorizados

- Enzimas
- Desmoldadores aceite comestible, cera de abejas.

4. PROCESO DE ELABORACIÓN

El proceso de elaboración de los panes amparados por la marca "Alimentos Artesanos", que deberá realizarse **íntegramente** en el obrador del artesano panadero, se caracterizará por lo siguiente:

- El amasado se realizará lentamente para reducir la oxidación de la masa.
- Habrá una fase de **fermentación en bloque de la masa** (reposo en masa o prefermentación), salvo en las masas refinadas con cilindros. La fermentación en bloque de la masa se realiza inmediatamente después del amasado y antes de la división de esta.

- La división y formado de la masa se hará manualmente o de modo no totalmente mecanizado.
- El tiempo total de fermentación será largo, mínimo 45 minutos.
- La cantidad de levadura prensada permitida será inferior a un 2% de la harina utilizada.
- La cocción se hará en horno refractario, también llamado de placa o solera. Podrá autorizarse el uso de hornos rotatorios o de convección para el pan de molde.

5. PRÁCTICAS PROHIBIDAS Y PRÁCTICAS PERMITIDAS

5.1.- A efectos de esta norma se **prohíben** las siguientes prácticas:

- La adición de otros aditivos a los señalados en el artículo 3 y aromas.
- El uso de masa congelada.

5.2.- Son prácticas **permitidas** específicamente a efectos de esta norma las siguientes:

- Se permite en el proceso de elaboración el uso de "pan precocido" y de "otras masas semielaboradas sometidas a refrigeración" (ambas definidas en la norma de calidad para el pan en vigor), siempre y cuando todo el proceso haya sido elaborado en el propio obrador.

6. ETIQUETADO

El etiquetado del pan de la marca "Alimentos Artesanos" deberá ajustarse a lo previsto en la legislación vigente y en las Normas Reguladoras del Uso de la marca.

7. TRAZABILIDAD Y REGISTROS

Todos los elaboradores de pan, 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.



8. CONTROL

ESTABLECIDO POR LA NORMA	MODO DE CONTROL
Materias primas autorizadas	Comprobación "in situ"/ Fichas técnicas de producto y de ingredientes/ Etiquetas/ Albaranes, facturas de proveedores/ Registros de autocontrol.
Modo de elaboración	Comprobación "in situ"/ Documento de autocontrol en base a APPCC; diagrama de flujo; instrucciones trabajo / Registros de autocontrol.
Prácticas prohibidas	Comprobación "in situ"/ Registros de autocontrol/ Etiquetado/ Fichas técnica de producto y de ingredientes/ Respeto de dosis en aditivos autorizados o de la ausencia en aditivos no autorizados/ Analítica facultativa/
Registros relativos a la trazabilidad	Comprobación "in situ"/ Registros de autocontrol.

REV.	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
0	28-06-2005	Acta nº 21
1	10-05-2007	Acta nº 24
2	Junio 2020	Adaptación norma de calidad
3	Octubre 2021	Acta 48