

11. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE COMIDAS PREPARADAS (Versión 4)

Artículo 1.- Generalidades

De acuerdo con el Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria, podrá llamarse producto artesano las comidas preparadas elaboradas cumpliendo con las características que se definen en la presente norma técnica, con todos los requisitos exigidos en la normativa de la artesanía agroalimentaria de Navarra y con todos los de la legislación vigente que le sean de aplicación.

Artículo 2.- Definición

COMIDA PREPARADA (según la RTS): elaboración culinaria resultado de la preparación de uno o varios productos alimenticios de origen animal y/o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso condimentada. Podrá presentarse envasado o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional

Podrá autorizarse el uso de la marca "Alimentos Artesanos" a las **comidas preparadas** elaboradas por empresas artesanas que cumplan con los requisitos de la presente Norma Técnica.

A efectos de esta norma, se consideran **COMIDAS PREPARADAS artesana:**

- aquellas elaboraciones culinarias que corresponden a un concepto tradicional
- En su elaboración se requiere una manipulación mas allá de la mera mezcla de ingredientes
- en su denominación no se hace referencia a otras localizaciones geográficas.
- Deberán presentarse siempre envasadas, en envase hermético adecuado a la forma de conservación.

A efectos prácticos de esta norma técnica artesanal, los productos autorizados deberán cumplir los requisitos de los artículos 3, 4 y 5, y pertenecer a uno de los siguientes grupos:

Caldos y consomés: son productos líquidos, claros y poco espesos obtenidos por cocción con agua de alguno de los siguientes ingredientes: cloruro sódico, aceites vegetales, carne, y en su caso, vegetales, productos pesqueros, especias y condimentos naturales.

Sopas: son productos más o menos líquidos o pastosos obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos y consomés, pero pudiendo además llevar incorporado pastas alimenticias, harinas y sémolas.

Cremas: son productos de textura fina y viscosa obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos, consomés y sopas.

Mouses: cremas a las que se añade nata y huevos.

Purés: cremas obtenidas por cocción de uno o varios vegetales, triturados y tamizados.

Salsas: se entiende por salsas, aquellos preparados alimenticios resultado de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que sometidos al tratamiento culinario conveniente, se utilizan para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios.

- **Tomate frito:** producto formulado a partir de tomate natural sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal comestible, con adición facultativa de otros ingredientes, envasado en recipientes cerrados herméticamente y conservado mediante tratamiento térmico adecuado.
- **Otros tipos de salsas:** salsas que respondiendo al concepto general, no se ajustan a las características de los tipos definidos anteriormente.

Guisos: (de carne, de pescado, de vegetales) Preparados del ingrediente caracterizante mezclados con otros ingredientes de origen animal y/o vegetal, sometidos a un tratamiento culinario (escabechado, estofado u otros).

Potajes: preparados a base de legumbres, sometidos a un tratamiento culinario, bien solas o con adición de otros alimentos de origen animal o vegetal.

Vegetales rellenos vegetales a los que se les introduce un relleno de distintos ingredientes comestibles, ligados o por una salsa o bechamel.

Preparados para frito: es el precocinado en el que el tratamiento doméstico adicional es el ser frito en aceite:

Es el producto resultante de la ligazón mediante una "bechamel" de alimentos de origen animal y/o vegetal, condimentados, y recubiertos de huevo y pan rallado.

Se pueden diferenciar los siguientes grupos de productos, en función de que la masa de relleno este contenida o no en un soporte físico:

- sin soporte físico: croquetas, bolas,....
- cuando la masa de relleno está contenida en la cáscara del mejillón: tigres.
- cuando la masa de relleno está contenida en un vegetal: vegetales rellenos.
- Cuando la masa de relleno está contenida entre láminas de pasta (aunque su tratamiento posterior sea horneado): lasañas, canelones.

En función del acabado: empanados, rebozados, orly, tempuras...

Artículo 3.- Materias primas autorizadas

En la preparación de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que en su caso, cumpla los requisitos previstos en su Reglamentación Técnico Sanitaria y no esté prohibido por en el Artículo 5°.

Artículo 4.- Proceso de elaboración

- La limpieza de los vegetales, carnes, pescados y demás ingredientes que sean recepcionados sin el tratamiento correspondiente, será realizada de forma manual.
- Los procesos de cocción se realizarán en tanques y/o soperas abiertos.
- Los procesos de fritura se realizarán por inmersión en aceite hirviendo.
- Los tratamientos culinarios se realizarán en soperas, sobre fuentes de calor que no puedan contaminar al producto (gases o humos).
- Para los vegetales rellenos: la **selección y manipulación** del vegetal a rellenar (limpieza, eliminación de semillas, descorazonado...) no será totalmente mecanizada, el **pesaje** de los ingredientes del relleno será manual (mínimo

ingrediente caracterizante según el relleno a determinar), y la **dosificación** individual.

- El envasado podrá efectuarse mediante llenadora.
- Para los preparados para frito:
 - Elaboración manual de la bechamel en una sopera
 - Incorporación manual de estos ingredientes en la sopera, en el orden y momento estimado por el artesano, en función de la temperatura y del tipo de bechamel en elaboración.
 - Distribución de la masa en pequeñas cantidades, en sus recipientes correspondientes para su enfriamiento.
 - Reposo de la masa en la cámara de conservación (de 0°C a 5°C) el tiempo que se estime necesario.
 - Dosificación de cada unidad.
 - Proceso de empanado, rebozado, orly o tempura de forma manual.
 - Se le da la forma deseada manualmente a cada unidad.

Artículo 5.- Prácticas permitidas y prohibidas

Se consideran prácticas permitidas en la elaboración de platos preparados, a los efectos de esta norma técnica, las siguientes prácticas:

- Aditivos permitidos cuando el sistema de conservación es la esterilización por calor:
 1. Como **regulador del pH**: . ácido cítrico (E-330)
 2. Ácido ascórbico (E-300) como **antioxidante**, en dosis inferiores a 500 ppm.
 3. **Espesantes** de origen natural, no modificados genéticamente
 4. Como **secuestrante**, EDTA (E-385) para productos a base de alcachofas.
 5. Ácido disuccínico (E-363) y sal vichy, para dar esponjosidad, para orly y tempuras.
 6. **Encolantes** naturales.
- El envasado en atmósfera protectora.

Se prohíbe específicamente las siguientes prácticas:

- El empleo de otros aditivos que los especificados anteriormente, con especial mención a colorantes, potenciadores de sabor y otros espesantes.
- El empleo de concentrados y deshidratados.
- El empleo de sucedáneos de carne y de pescado a base de proteínas vegetales.
- Los extractos de carne en vez de carne.
- Los extractos de pescado en vez de pescado.
- Los hidrolizados proteicos.
- La manipulación no manual en el relleno de los productos que lo requieran.
- El uso de masa o "bechameles" preparadas o precocinadas.
- La adición de creatinina como tal.
- La obtención de caldos, consomés, sopas, cremas y salsas por reconstitución de deshidratados.
- La restitución, mediante adición de agua, de concentrados para elaborar la salsa de tomate, u otras salsas.
- El uso de aceites distintos a los de oliva o girasol.
- Aquellos otros que a juicio de la Comisión se consideren que pueden incidir de una forma negativa en el carácter organoléptico del producto final obtenido.

Artículo 6.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de comidas preparadas, 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

ESTABLECIDO POR LA NORMA	MODO DE CONTROL
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"

REV.	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
0	25-06-2003	
1	28-11-2006	Acta nº 23
2	24-06-2008	Acta nº 26
3	03-03-2009	Trazabilidad y Registros Acta nº 28
4	31-03-2015	Actualización de la norma técnica. Acta 39