

13.2.- NORMA TÉCNICA ARTESANA DE CONSERVAS DE SARDINAS AGUJA (Versión 2)

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 a las conservas de sardinas 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

Conservas de sardinas aguja: conservas preparadas exclusivamente con pescado de alguna de las especies incluidas en el en el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras admitidas en España, conforme a la Resolución de 8 de febrero de 2013 de la Secretaría General de Pesca

A efectos prácticos de esta norma sólo se considerarán conservas de sardinas artesanas, las conservas cuya denominación de venta sea “en aceite de oliva”, “en escabeche” o “en salsa de tomate”.

Artículo 3.- Materias primas autorizadas

Para el pescado:

- Pescado de alguna de las especies mencionadas en el punto anterior, en su estado fresco.

Para el medio de cobertura:

- Aceite de oliva.
- Vinagre de vino.
- Agua, sal.
- Hierbas y especias naturales.
- Salsa de tomate (según lo definido en la N.T.E. de salsa de tomate artesano).

Artículo 4.- Proceso de elaboración

Lavado y limpieza (se elimina la cabeza, las branquias, la aleta caudal y las vísceras. La cabeza se cortará perpendicularmente a la columna vertebral, cerca de las branquias).

Salado y maceración.

Fritura.

Llenado de las latas.

Rellenado de las latas con el medio de cobertura (aceite, aceite y vinagre o salsa de tomate).

Cerrado de las latas.

Esterilización en autoclave.

Artículo 5.- Prácticas permitidas y prohibidas

Se consideran prácticas prohibidas en la elaboración de conservas de sardinas, a los efectos de esta norma técnica, las siguientes prácticas:



- El uso de cualquier materia prima distinta a las mencionadas en la presente norma.
- El uso de cualquier tipo de aditivos.

Artículo 6.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de conservas de sardinas, 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"



Gobierno de Navarra
Departamento de Desarrollo Rural,
Medio Ambiente y Administración Local

Negociado de Promoción de Productos Agroalimentarios de Calidad
C/ González Tablas, 9, 3º – 31005 Pamplona
Tel. 848 426111 – Fax. 848 426 102

REV.	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
0	20-03-2003	
1	03-03-2009	Trazabilidad y Registros Acta nº 28
2	04-07-2014	Actualización de la NT. Acta nº 38