

4.4. NORMA TECNICA ARTESANA DEL YOGUR

(Versión 3)

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 denominarse producto artesano, a los yogures que cumplan con las características que define 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.

Artículo 2.- Definiciones

A efectos de esta Norma, se considerarán las definiciones que figuran en la Norma de Calidad para el yogur vigente, así como el resto de definiciones, tipos y denominaciones de yogur, recogidas en ella.

Se considera como producto Artesano el yogur natural y el yogur con fruta, zumo y/u otros alimentos.

El "yogur pasteurizado después de la fermentación", queda excluido como producto Artesano.

Artículo 3.- Materias primas autorizadas

En la elaboración del yogur artesano podrán utilizarse las siguientes materias:

- a) Leche (de vaca, oveja o cabra).
- b) Nata (de vaca, oveja o cabra).
- c) Conjunto de cultivos de *Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, estando presentes ambos.
- d) Fruta y hortalizas:
 - Fresca, congelada, en conserva, liofilizada o en polvo.
 - Puré de frutas, pulpa de frutas.
 - Compota, mermelada o confitura.
 - Zumo natural.

- e) Frutos secos.
- f) Chocolate o cacao.
- g) Miel.
- h) Otros: coco, café, especias y otros ingredientes naturales.

Artículo 4.- Proceso de elaboración

Para el yogur natural:

- Pasterización y homogeneización (opcional) de la leche.
- Siembra de bacterias lácticas.
- Llenado de envasado
- Fermentación-incubación.
- Enfriamiento.
- Batido para los yogures no firmes.

Para el yogur con fruta, zumo y/u otros alimentos, la incorporación de los productos naturales se podrá hacer antes o después de la incubación.

Artículo 5.- Características del producto terminado

Los factores de composición y calidad para el yogur son los que especifica la Norma de Calidad para el yogur en vigor. En la actualidad son:

- El conjunto de los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en la parte láctea del producto terminado en cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.
- Todos los yogures deberán tener un pH igual o inferior a 4,6.
- El contenido mínimo de materia grasa de los yogures, en su parte láctea, será de 2%, salvo para los yogures «semidesnatados», en los que será inferior a 2% y superior a 0,5%, y para los yogures «desnatados», en los que será igual o inferior a 0,5%.
- Todos los yogures tendrán, en su parte láctea, un contenido mínimo de extracto seco magro de 8,5%.
- El contenido de yogur, para los yogures con fruta, zumo y/u otros productos naturales, la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 70%.

Artículo 6.- Prácticas prohibidas y permitidas

1.-A efectos de esta norma técnica se **prohíbe** las siguientes prácticas:

- a) El empleo de otros ingredientes lácteos (leche concentrada, leche en polvo, nata en polvo, suero en polvo, proteínas de la leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche).
- b) El empleo de aditivos.
- c) El uso de aromas.
- d) El uso de azúcar, azúcares comestibles y edulcorantes.
- e) El empleo de gelatina y almidones.
- f) Queda prohibido expresamente el denominado "yogur pasterizado después de la fermentación".

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

- a) La adición de azúcar en el yogur natural batido y en yogur con fruta, zumo y/u otros alimentos.
- b) El empleo de pectina (E440), en el yogur con fruta, zumo y/u otros alimentos.

Artículo 7.- Etiquetado

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

Artículo 8.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de yogur, 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 9.- Control

ESTABLECIDO NORMA	POR LA	MODO DE CONTROL
Materias autorizadas	primas	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/
Trazabilidad		Comprobación "in situ"/ Registros de autocontrol.

REVISIO N	FECHA	CAUSA CAMBIO
0	20-03-2003	
1	20-06-2003	Acta nº 18
2	03-03-2009	Trazabilidad y Registros/ Acta nº28
3	Junio- 2020	Adaptación a R.D. 271/2014 Norma Calidad de yogur/ Acta nº 46