

## 7.1. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE PRODUCTOS CÁRNICOS (Versión 7)

### 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, podrá denominarse producto artesano los productos cárnicos elaborados cumpliendo las características que se definen en la presente norma técnica, con todos los requisitos exigidos por la normativa de la artesanía agroalimentaria de Navarra y con todos los de la legislación vigente que le sean de aplicación.

### Artículo 2.- Productos a los que se extiende la norma

Los productos cárnicos a los que puede aplicarse esta norma técnica son:

#### 1.-Productos cárnicos **tratados por calor**:

Se entiende por productos cárnicos tratados por calor, todo producto elaborado esencialmente con carne a la que se le puede añadir, grasa o menudencias, que pueden llevar incorporados condimentos, especias y aditivos; y que se han sometido en su fabricación a un tratamiento térmico suficiente para alcanzar, en su parte interna una coagulación parcial o total de sus proteínas. Adicionalmente pueden ser sometidos a tratamientos de ahumado y madurado.

1.1.-*Esterilizados*: productos derivados de hígado y patés (pastas, cremas, espumas y mousses)

1.2.-*Pasteurizados*:

- Piezas enteras o sus cortes: jamón cocido, paleta cocida, panceta cocida.
- Carnes troceadas o picadas: salchichas cocidas.
- Productos derivados de hígado y patés.
- Otros: con sangre o vísceras.

1.3.-*Tratamiento térmico incompleto*: morcillas, relleno, sangrecilla.

#### 2.-Productos cárnicos **no tratados por calor**:

Se entiende por productos cárnicos no tratados por calor, todo producto elaborado esencialmente con carne a la que se le puede añadir grasa y/o menudencias, que pueden llevar incorporados condimentos, especias y aditivos; y en cuya fabricación no han sufrido ningún tratamiento o bien, han sido sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, de oreo, de marinado-adobado u otro proceso tecnológico no térmico, suficiente para conferirles las características organolépticas propias.

2.1.-*Curados-madurados*:

Piezas enteras o sus cortes: jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cabezada embuchada, panceta curada, cecina.

Carnes troceadas o picadas y embutidas: chorizo, salchichón.

2.2.-*Oreados*:

Piezas *enteras* o sus cortes: panceta oreada.

Carnes troceadas o picadas y embutidas: chorizo oreado, chistorra oreada, birica.

### 2.3.-No sometidos a tratamiento: chorizo fresco, chistorra fresca, salchicha fresca.

Los productos contemplados en los puntos 2.2, 2.3, requieren generalmente de refrigeración para su conservación y siempre tratamiento culinario completo previo a su consumo. Estas indicaciones deberán constar en la etiqueta del producto.

### Artículo 3.- Definiciones

Las definiciones de los términos que se contemplan en esta norma técnica serán las que se corresponden en la normativa de calidad de derivados cárnicos en vigor y se consideras las siguientes:

**Embutidos frescos:** son los elaborados con carne, con o sin grasa, picada, adicionada o no, con condimentos, especias y aditivos, no sometidos a tratamiento de desecación (oreo, curado), cocción, ni salazón, y embutidos en tripa natural.

**Embutidos curado-madurados:** son los elaborados mediante selección, troceado y picado de carne y grasa, con o sin despojos, que lleven incorporados condimentos, especias y aditivos autorizados, sometidos a maduración y desecación (curado), estables a temperatura ambiente. Pueden someterse opcionalmente a ahumado.

**Salazones:** son las carnes y productos de despiece no picados sometidos a la acción adecuada de sal común y demás ingredientes autorizados propios de la salazón, ya en forma sólida o de salmuera, que garantice su conservación para el consumo. Se podrá ampliar su proceso finalizando su elaboración mediante técnicas de adobado, secado y ahumado.

**Tripa natural:** es la obtenida de los intestinos delgado y grueso de las especies bovina, ovina, caprina, porcina equina, así como de los animales de caza criados con fines alimenticios y los esófagos y vejigas de bovino y porcino, que tras las manipulaciones necesarias sirven como continente tecnológico de productos alimenticios.

Para que pueda ser denominado producto derivado de caza deberá contener la masa un mínimo del 50% de carne de caza.

### Artículo 4.- Materias primas permitidas

- Carne y grasa de las especies animales domésticas, porcina, bovina, ovina, caprina, equina, aviar criadas con fines alimenticios, así como cualquier especie animal cinegética
- Tripa natural.
- Hígados para los pates.
- Sangre para morcillas.
- Menudos de cordero para el relleno (típica zona de Baztán).
- Menudencias.
- Arroz para el relleno y las morcillas
- Huevo (fresco o pasterizado) para el relleno y pates.
- Leche y nata para los pates
- Ajo, cebolla, vinos y licores, hongos, trufa.
- Condimentos y especias: sal común, pimentón y otras especias naturales.

### Artículo 5.- Procesos de elaboración:

1. Para los **productos cárnicos tratados por el calor:**

Para el **jamón cocido y panceta cocida**:

- Deshuesado o no, con eliminación de huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sin abrir la pieza.
- Salado (salazón o salmuera).
- Cocción.
- Enfriamiento.

Para los **embutidos cocidos**:

- Se somete el embutido crudo a un proceso de calentamiento, de forma que la temperatura en el centro de la pieza alcance los 68°C.

Para los **productos derivados de hígado y patés**:

- **de pato y/u oca: Foie gras entero** 100% hígado, lóbulos; **foie gras** 100% hígado, trozos de lóbulos, **boc de foie** 100% hígado reconstituido y máximo 10% de agua; **parfait** > al 75% hígado y **patés de foie** > al 35% hígado.
- **patés** (pastas, cremas, espumas y mousses).
- Triturado de los hígados (si procede).
- Picado de la carne y grasa (si procede).
- Mezclado (si procede).
- Incorporación de condimentos y especias.
- Cocción.
- Envasado.
- Esterilización / Pasteurización.

Para las **morcillas**:

- Mezclado de los ingredientes: sangre, manteca de cerdo, arroz, cebolla, especias...
- Llenado en tripa natural.
- Cocción.

Para el **relleno**:

- Cocción del arroz (o de los menudos de cordero).
- Picado del resto de los ingredientes.
- Mezclado con el huevo batido.
- Incorporación de condimentos y especias (azafrán y perejil principalmente).
- Llenado en tripa natural.
- Cocción.

2.-Para los productos cárnicos **no tratados por calor**:

Para las **piezas enteras**:

- Salado (salazón o salmuera).
- Lavado para eliminar la sal adherida.
- Adición de condimentos y especias.
- Embutición en tripa natural, si procede.
- Secado en secadero natural o en local con temperatura controlada. La duración de este proceso será de forma orientativa\*, como mínimo la siguiente:
  - Jamón: 9 meses.
  - Panceta: 15 días.
  - Lomo embuchado y cabezada embuchada: 50 días
  - Jamón de pato: 21 días.

Para los **embutidos (carnes picadas y embutidas)**:

- Selección.
- Picado de la materia.
- Incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados si procede.

- Mezclado y amasado con una adición de agua que no supere el 6% del peso total.
- Premaduración de la pasta o masa.
- Embutición de la masa en tripa natural, atado o grapado y pinchado.
- Secado natural en local idóneo, o en cámara con temperatura y humedad controlada. La duración del proceso, dependiendo de que el producto sea curado u oreado, será de forma orientativa\*, como mínimo la siguiente:
  - Chorizo sarta: 21 días.
  - Salchichón sarta: 21 días
  - Chorizo cular: 50 días
  - Salchichón cular: 50 días
  - Chistorra y chorizo oreado: 2 días.

\* Se tendrá en cuenta la estacionalidad, latitud, altitud que afectan a la Tª y Humedad ambiental, así como el grado de ocupación del secadero, pudiéndose admitir variaciones del 10%.

#### Artículo 6.- prácticas permitidas y prohibidas

1.-Se consideran **prácticas permitidas** en la elaboración de los productos cárnicos, a los efectos de esta norma técnica, las siguientes prácticas:

1.1-Para **embutidos que no se les adicione pimentón** y para los **productos curado-madurados**, el uso de los siguientes aditivos:

- Nitritos (E 249 y E 250) y Nitratos (E 251 y E 252), en una dosis conjunta máxima de 150 ppm (cantidad máxima añadida durante la elaboración).
- Acetato de sodio (E 262), Ácido ascórbico (E 300); Ascorbato sódico (E 301), Citrato de sodio (E 331).
- Eritorbato sódico (E 316), en una dosis máxima de 500 ppm.
- Colorante: Cochinilla (E 120) en dosis máxima de 200 ppm para el salchichón y chorizo. Para el resto de embutidos en dosis máxima de 100 ppm.

En el **salchichón**, el uso de:

- Fermentos lácticos, cultivos de microorganismos iniciadores de maduración.
- Azúcar o derivados de ella.

1.2-Para los **productos tratados por calor**, el uso de:

- Nitritos (E 249 y E 250) en una dosis máxima de 100 ppm. para productos esterilizados y en una dosis máxima de 150 ppm. para productos pasterizados.

En el **jamón cocido, productos derivados de hígado y patés** además de los Nitritos, el uso de:

- Ascorbato sódico (E 301), Ácido ascórbico (E 300), Citrato de sodio (E 331).
- Eritorbato sódico (E 316) en dosis máxima de 500 ppm.

- Gelatina para el recubrimiento.

1.3.-En el curado puede emplearse el procedimiento de ahumado. Se permite el uso de aroma a humo.

2.-Se **prohíbe** específicamente las siguientes prácticas:

- La adición de otros aditivos no incluidos en las prácticas permitidas, o dosis superiores a las especificadas.
- Para los embutidos con pimentón la adición de cualquier aditivo.
- La adición de nitratos y nitritos en los productos frescos y en los oreados.
- La adición de nitritos en los confits.
- La adición de proteínas.
- La adición de azúcar y sus derivados, excepto en el salchichón y para los productos derivados de hígado y pates.
- El uso de fermentos lácticos, leche, lactosa y proteínas de la leche, excepto en el salchichón, y en los productos derivados de hígado y pates.
- El uso de sistemas y modos que aceleren o deformen el proceso natural de madurado y secado.
- El lavado de las tripas con detergentes, productos antimoho u otros aditivos.
- La comercialización de jamones con un peso inferior a 6,5 kg con hueso y 4,5 kg. deshuesado.

#### Artículo 7.- Etiquetado

El etiquetado de los productos cárnicos de la marca "Alimentos Artesanos" deberá ajustarse a lo previsto en la legislación vigente y en las Normas Regulatorias del Uso de la marca

#### Artículo 8.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de productos cárnicos, 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

<b>ESTABLECIDO POR LA NORMA</b>	<b>MODO DE CONTROL</b>
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.

<b>REV.</b>	<b>FECHA</b>	<b>CAUSA DEL CAMBIO</b>
<b>0</b>	<b>20-03-2003</b>	
<b>1</b>	<b>28-06-2005</b>	<b>Acta nº 21</b>
<b>2</b>	<b>03-03-2009</b>	<b>Trazabilidad y Registros Acta nº 28</b>
<b>3</b>	<b>27-11-2012</b>	<b>Actualización de norma de acuerdo con la norma de calidad estatal de productos cárnicos. Acta nº 35</b>
<b>4</b>	<b>04-07-2014</b>	<b>Actualización de norma técnica artesana. Acta nº 38</b>
<b>5</b>	<b>30-11-2017</b>	<b>Actualización de norma de acuerdo con la norma de calidad estatal de productos cárnicos. Acta nº43</b>
<b>6</b>	<b>Junio-2020</b>	<b>Actualización de Norma 7.1 y fusión con la 7.3. Acta nº46</b>
<b>7</b>	<b>17-05-2022</b>	<b>Corrección errores. Acta nº49</b>