



1.3. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE ELABORACIÓN DE FRUTAS BAÑADAS AL CHOCOLATE

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 podrán denominarse producto artesano las frutas bañadas al chocolate elaborados por un artesano a partir frutas que sin haber sido sometidos a tratamiento térmico, preparadas, lavadas, en su caso peladas, enteras, cortadas o troceadas, (cualquier procedimiento físico que no entrañe una modificación de las características fisiológicas y microbiológicas del producto), recubierta total o parcialmente de chocolate o cobertura de chocolate que cumplan con las características que define la presente Norma Técnica, con todos los requisitos exigidos por la normativa de la artesanía agroalimentaria Navarra y con los de la legislación vigente que les sean de aplicación.

Artículo 2.- Materias primas permitidas y prohibidas

Materias primas autorizadas a efectos de esta norma:

Frutas frescas.

Cuidadosamente seleccionados, sanos, limpios y exentos de lesiones, podredumbres y manchas anormales, así como de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, al buen aspecto del producto final o a su adecuada conservación. En el estado óptimo de maduración para su procesado y consumo.

Cobertura de chocolate;

Otros ingredientes:

Azúcares: azúcar refinado o integral, de fructosa, glucosa, sacarosa y los derivados de los mismos.

Aromas naturales: vainilla, canela, especias y otros.

Frutos secos, al natural o tostados, pasas, corteza de naranja, café, etc.

Colorantes naturales

Adornos a base de azúcar.

Artículo 3. Proceso de elaboración

En la preparación y obtención de las FRUTAS BAÑADAS AL CHOCOLATE objeto de esta norma, serán preceptivas las siguientes manipulaciones:

Para la fruta:

Cuidada selección de la materia prima, que no será totalmente automatizada.

Lavado y limpieza de las materias primas sin utilización de detergentes y/o bactericidas. Se permite la utilización de higienizantes a base de cloro, como producto más efectivo en la higienización del producto y la desinfección del agua de lavado.

Aclarado con agua potable.

Secado mediante aire.

Pelado, si procede, y troceado.



Para la cobertura

Fundido de las coberturas de chocolate.

Atemperado

Bañado de las frutas

Enfriamiento.

Artículo 4. Prácticas prohibidas / permitidas

Se prohíbe por esta norma para la elaboración de FRUTAS BAÑADAS AL CHOCOLATE:

El empleo de materias primas no citadas en el artículo 2 o en otra forma de presentación no especificada.

El uso de cualquier aditivo.

El pelado de la fruta mediante soluciones alcalinas, ácidos y otros procedimientos químicos.

Se permite en esta norma para la elaboración de FRUTAS BAÑADAS AL CHOCOLATE:

El empleo de coadyuvantes que impidan o retrasen la oxidación de la fruta una vez pelada y cortada.

Artículo 5. Presentación y envases

Ramos:

Ensartado de las frutas o sus trozos en palillos, a modo de flores, y colocación sobre un soporte comestible (generalmente lechuga o col), dando una forma de ramo.

Recubrimiento del mismo con film

Cajas u otros envases:

Cuidada colocación de las frutas

El **etiquetado** del los envases de frutas bañadas al chocolate de la marca "Alimentos Artesanos" deberá ajustarse a lo previsto en la legislación vigente y en las Normas Regulatorias del Uso de la marca Cajas u otros envases

Artículo 6.- Trazabilidad y registros

Los elaboradores artesanos deberán asegurarse la disponibilidad de los registros que permitan la trazabilidad del producto primario hasta la Unidad/es de Cultivo Homogéneo o Unidad/es de Cultivo con Tratamiento Homogéneo.

Deberán llevar y mantener para cada lote de producción los registros en los que quede constancia del vínculo entre lotes de materias primas o ingredientes empleados y lotes de producto final.

Además aquellos registros donde quede constancia del proceso de elaboración seguido, y los controles realizados a dicho lote de los previstos en el APPCC.

Artículo 7.- Control



ESTABLECIDO POR LA NORMA	MODO DE CONTROL
Materias primas autorizadas	Inspección "in situ" (fichas técnicas, etiquetas...etc. Albaranes o facturas 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	25-02-2014	Acta Comisión nº 37