



1.1. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE CONSERVAS DE FRUTAS (Versión 5)

Artículo 1.- Antecedentes

La finalidad de la marca "Alimentos Artesanos" es la de garantizar la calidad de los productos agroalimentarios elaborados por empresas artesanas debidamente registradas en el Registro de Empresas Artesanas del Gobierno de Navarra, así como facilitar su distinción en el mercado.

La marca "Alimentos Artesanos", propiedad del Gobierno de Navarra, certifica alguno de los siguientes aspectos:

- Las características intrínsecas del producto que lo diferencian cualitativamente respecto a productos de su misma naturaleza comúnmente regulados.
- Las características específicas de aquellos productos tradicionales que no estén definidos por la normativa nacional o comunitaria.

Podrá concederse la autorización del uso de la marca "Alimentos Artesanos", a las personas físicas o jurídicas que, siendo productores, estén inscritos en el Registro de Empresas Artesanas del Gobierno de Navarra y cumplan con la normativa vigente y lo señalado en las Normas Reguladoras del uso de la marca. La autorización se concede para aquellos productos que posean una Norma Técnica Específica.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación/Definiciones

Las CONSERVAS DE FRUTAS amparadas por esta norma, serán las elaboraciones siguientes que, perteneciendo a la categoría comercial **EXTRA**, cumplan además con los requisitos de la presente Norma:

FRUTAS EN ALMÍBAR o elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos (enteros, en mitades o en trozos regulares), con adición de almíbar como líquido de gobierno.

CONFITURA o mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa no concentrada de una o varias especies de frutas y de agua.

MERMELADA o producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas o trituradas, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. Para 1.000 gr. de producto, la cantidad de fruta utilizada será superior a 500 gr.

JALEA o mezcla convenientemente gelificada de azúcares y de zumo o extractos acuosos de una o varias especies de frutas.

COMPOTA o conserva de frutas enteras o partidas en trozos, a los que se les ha incorporado solución azucarada.



CREMA DE MEMBRILLO o producto preparado con fruta tamizada y adicionada de azúcares, y llevada a cocción hasta consistencia sólida, obtenida a partir de frutos sanos "descorazonados", pelados y tamizados.

CREMA DE FRUTAS o producto preparado con frutas tamizadas y adicionadas de azúcares y llevada a cocción hasta consistencia sólida, obtenida a partir de frutas sanas, peladas o no, deshuesadas o no y tamizadas.

FRUTA CONFITADA o producto obtenido por cocción de frutas y hortalizas en jarabes de concentraciones crecientes, hasta quedar impregnados de dicho jarabe.

FRUTA GLASEADA O ESCARCHADA o producto obtenido de las frutas confitadas recubierto de una capa exterior de azúcares de aspecto sólido.

ELABORACIONES ESPECIALES o elaboraciones tradicionales en las que varía el líquido de gobierno, como: fruta al vino, al coñac, en licores... etc.

CREMA DE CASTAÑAS o mezcla, con la consistencia apropiada, de agua, de azúcares y de puré de castañas (*Castanea sativa*).

Artículo 3.- Materias primas autorizadas

A efectos de esta norma técnica, se autorizan, para la elaboración de CONSERVAS DE FRUTAS:

- Fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada.
- Fruta fresca o congelada para la confitura, la mermelada, el dulce de membrillo y otros productos de similar proceso.
- Azúcares, entendiéndose como tales los edulcorantes naturales: sacarosa, glucosa, fructosa y los derivados de los mismos.
- Cortezas de agrios o cítricos limpias y desprovistas o no del endocarpio.
- Zumos de cítricos.
- Pectina
- Miel en sustitución total o parcial de los azúcares.
- Espirituosos, vino y vino generoso.
- Frutos secos, hierbas aromáticas y especias naturales
- Aditivos autorizados:
 - Ácido cítrico (E-330)
 - Goma Xantana para mermeladas de aceite.



Quedan asimiladas a la fruta, para la aplicación de esta norma técnica, determinadas hortalizas y tubérculos (ej: tomate, calabaza...).

Artículo 4.- Tratamientos autorizados de las materias primas

La fruta empleada en la elaboración de las conservas objeto de esta norma técnica, deberá ser cuidadosamente seleccionada, y únicamente podrá ser objeto de los siguientes tratamientos:

- Lavado con agua potable sin aditivos, pulido y despuntado.
- Pelado manual o mecánico y deshuesado o descorazonado.
- Troceado y/o triturado.
- Tratamiento por calor, refrigeración o congelación.

Artículo 5.- Prácticas prohibidas

Además de las prohibiciones legales establecidas para las conservas objeto de esta norma en la Reglamentación Técnico Sanitaria en vigor y/o *Normas de Calidad* que les sean de aplicación, queda expresamente prohibido por esta norma:

- La utilización de materias primas o ingredientes no citados en el apartado 3 y en concreto la pulpa de fruta.
- El lavado de la fruta con productos detergentes y/o bactericidas.
- El pelado de la fruta por tratamiento con sustancias químicas tales como ácidos, álcalis y otras sustancias autorizadas, excepto para el melocotón.
- El tratamiento de las materias primas con anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución.
- La liofilización y la concentración de la fruta.
- La utilización de cualquier aditivo distinto del ácido cítrico (E-330)
- La utilización de agentes antiespumantes de cualquier tipo, incluidos los aceites y grasas comestibles.

Artículo 6.- Presentación y Envases

Las CONSERVAS DE FRUTAS objeto de esta norma serán presentadas, con carácter general, en envases de vidrio.

Para la Crema de membrillo y Cremas de frutas, podrá solicitarse el uso de envases distintos a los de vidrio.

Artículo 7.- Trazabilidad y Registros

Todos los elaboradores de conservas de frutas, 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 8.- 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 | 20-03-2003 | |
| 1 | 29-06-2004 | Acta nº 20 |
| 2 | 03-03-2009 | No se admite "pulpa" como materia prima. Trazabilidad y Registros Acta nº 28 |
| 3 | 20-09-2012 | Actualización de la versión 2, no estaba incluida la pulpa de fruta por error. |
| 4 | 31-03-2015 | Modificación artículo 3, autorización de fruta fresca o congelada para elaboración de dulce de membrillo y otros productos de similar proceso. Acta nº 39 |
| 5 | 12-09-2022 | Autorizar uso ingrediente Goma Xantana para mermelada de aceite. Acta nº50 |