



13.1.- NORMA TÉCNICA ARTESANA DE CONSERVAS DE ATUN Y DE BONITO (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 atún y de bonito 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.- Definiciones

Conservas de atún y bonito: conservas preparadas exclusivamente con pescado de alguna de las especies incluidas 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.

Bloque entero: masa muscular cortada en sentido transversal y presentada en forma de rodaja entera, en un solo trozo o reconstruida mediante el ensamblado compacto de uno o varios trozos de carne.

La presencia de migas estará tolerada hasta un 18% del peso de pescado.

Trozos: fragmentos de carne que conserven la estructura muscular inicial y cuya dimensión menor no sea inferior a 1,2 centímetros.

Filetes

- bandas musculares longitudinales extraídas de la masa muscular mediante cortes paralelos a la columna vertebral,
- bandas musculares procedentes de la pared abdominal; estos filetes podrán denominarse también "ventrescas".

A efectos prácticos de esta norma sólo se considerarán conservas artesanas, las elaboradas con bloques enteros, trozos o filetes. (no se admiten las "migajas" ni las "migajas").

Así mismo sólo se considerarán conservas artesanas las conservas cuya denominación de venta sea "en aceite de oliva", "en escabeche" o "al natural".

Artículo 3.- Materias primas autorizadas

Para el pescado:

- Pescado (piezas enteras) 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.



Artículo 4.- Proceso de elaboración

Despiezado manual.

Lavado y troceado.

Salado y maceración (según el peso y grosor de los trozos).

Fritura.

Cocción en vacinas durante media hora:

- en aceite de oliva (para la designación “en aceite de oliva”)
- en aceite y vinagre (para la designación “en escabeche”)
- en agua y sal, o en su caso con adición de hierbas o especias naturales (para la designación “al natural”)

Adobo en las vacinas durante varias horas.

Eliminación de la piel y las espinas.

Llenado de las latas con los trozos.

Rellenado de las latas con el medio de cobertura (aceite, aceite y vinagre o líquido exudado en la cocción).

Cerrado de las latas.

Esterilización en autoclave.

Artículo 5.- Prácticas permitidas y prohibidas

Se consideran prácticas prohibidas en la elaboración de conservas de atún y de bonito, 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 atún y bonito, 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"

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 norma a la legislación vigente. Acta 38