



## **8.2.- NORMA TÉCNICA ARTESANA DE CHOCOLATES Y BOMBONES (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 llamarse producto artesano los derivados del chocolate elaborados 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 aplicables.

### Artículo 2.- Definiciones

Los productos CHOCOLATE y BOMBONES amparados por esta norma, sin perjuicio de lo establecido para ellos en la correspondiente Reglamentación Técnico Sanitaria (R.T.S.) en vigor, serán los siguientes:

**CHOCOLATE:** obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contenga, como mínimo, un 50% de materia seca total de cacao.

**CHOCOLATE CON LECHE:** obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos y que contenga, como mínimo, un 35% de materia seca total de cacao.

**CHOCOLATE BLANCO:** obtenido a partir de manteca de cacao, leche o productos lácteos y azúcares y que contenga, como mínimo un 30% de manteca de cacao.

**CHOCOLATE RELLENO:** producto relleno cuya parte exterior esté constituida (en un porcentaje no inferior al 25% del peso total del producto) por chocolate, chocolate con leche o chocolate blanco.

**CHOCOLATE A LA TAZA:** producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina de trigo, de arroz o de maíz, que contenga, al menos, un 35% de materia seca total de cacao, y, al menos, un 14% de materia seca y desgrasada de cacao y, como máximo un 8% de harina.

**CHOCOLATE FAMILIAR A LA TAZA:** producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina de trigo, de arroz o de maíz, que contenga, al menos, un 30% de materia seca total de cacao, del que, al menos, un 18% será manteca de cacao, y, al menos, un 12% será materia seca y desgrasada de cacao y, como máximo, un 18% de harina.

**COBERTURA DE CHOCOLATE:** producto que contiene al menos un 35% de materia seca total de cacao, de la cual un 31%, como mínimo, de manteca de cacao y como mínimo un 2,5% de materia seca-desgrasada de cacao.

**BOMBÓN DE CHOCOLATE:** producto tamaño de un bocado constituido por:

- el Chocolate Relleno definido en esta norma, o
- por Chocolate o por una yuxtaposición o una mezcla de Chocolate de acuerdo con las definiciones que prevé esta norma técnica, siempre que el Chocolate represente, al menos el 25% del peso total del producto.



Quedan fuera del ámbito de esta norma el caco en polvo y los preparados alimenticios a base de cacao u chocolate en polvo.

### Artículo 3.- Materias primas autorizadas.

A los efectos de esta norma técnica, se autoriza en la elaboración de chocolates artesanales, las siguientes materias:

- pasta de cacao, cacao en polvo
- manteca de cacao
- cobertura de chocolate: únicamente para la elaboración de bombones y chocolate relleno.
- harina (sólo para el chocolate a la taza o el chocolate familiar a la taza)
- leche entera y parcial o totalmente desnatada
- azúcares: azúcar refinado o integral, de fructosa, glucosa, sacarosa y los derivados de los mismos.
- aromas naturales: vainilla, canela, especias y otros.
- otros ingredientes:
  - frutos secos, al natural o tostados, pasas, corteza de naranja, café, etc.

### Artículo 4.- Proceso de elaboración.

Para los **chocolates** (exceptuando el chocolate a la taza y el chocolate familiar a la taza):

- Mezcla de La pasta del cacao, la manteca del cacao y el azúcar.
- refinado de la pasta resultante con rodillos, en caso de que proceda.
- calentamiento del producto al baño maría (70-80º), durante varias horas (concheo)
- templado y vertido de la pasta en los moldes.
- enfriamiento en frigorífico o túnel de frío.
- envoltura de las tabletas

Para el **chocolate relleno**:

- Moldear los moldes con cobertura atemperada.
- Enfriar.
- Rellenar moldes y dejar reposar 24 horas.
- Tapar moldes con cobertura atemperada.
- Enfriar.
- Desmoldear.
- Envoltura de las tabletas.

Para los **bombones y figuras de chocolate**:

- Fundido de las coberturas de chocolate.
- Atemperado
- Moldeado (según las distintas técnicas: escudillado, bañado, moldes...)
- Enfriamiento.
- Envasado.



#### Artículo 5.- Prácticas permitidas y prohibidas.

Se consideran prácticas permitidas en la elaboración de chocolates y bombones artesanos, a los efectos de esta norma técnica, las siguientes prácticas:

- la adición de lecitina de soja
- El empleo de edulcorantes (polialcoholes del grupo IV) y agente de carga (polidextrosa) solamente en productos sin azúcares añadidos o de valor energético reducido, conforme a la definición del Reglamento 1333/2008 de aditivos alimentarios y del Reglamento 1924/2006 de declaraciones de nutrientes y de propiedades saludables en los alimentos.

Se prohíben específicamente las siguientes prácticas:

- la adición de cualquier tipo de conservante o colorante
- la adición de grasas vegetales o animales distintas de la manteca de cacao y de las derivadas de la leche, cuando esta sea ingrediente.
- la adición de harinas, excepto para el chocolate a la taza y el chocolate familiar a la taza, con los máximos establecidos en esta norma.
- la adición de aromas no naturales
- se prohíben expresamente la utilización de reguladores de la acidez, emulsionantes distintos de las lecitinas, edulcorantes artificiales, antioxidantes, aumentadores del volumen y coadyuvantes de elaboración.

#### Artículo 6.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de chocolates y bombones, 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 un 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

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

<b>REV.</b>	<b>FECHA</b>	<b>CAUSA DEL CAMBIO</b>
<b>0</b>	<b>20-03-2003</b>	
<b>1</b>	<b>03-03-2009</b>	<b>Trazabilidad y Registros Acta nº 28</b>
<b>2</b>	<b>27-11-2012</b>	<b>Actualización de norma Acta nº 35</b>
<b>3</b>	<b>17 -05-022</b>	<b>Actualización uso ingredientes Acta nº49</b>