



8.3.- NORMA TÉCNICA ARTESANA DE TURRONES Y MAZAPANES (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 turrónes y mazapanes 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

Turrón: masa obtenida por cocción de miel y azúcares con o sin clara de huevo o albúmina, con incorporación posterior y amasado de almendras tostadas, peladas o con piel. La miel podrá ser sustituida total o parcialmente por azúcares en sus distintas clases y derivados.
(Turrón blando y turrón duro)

Turrónes diversos: masas obtenidas por amasado, con o sin cocción, de almendras que podrán sustituirse total o parcialmente por cualquier otro fruto seco, pelado o con piel, crudo o tostado y otras materias básicas e ingredientes con miel y/o azúcares en sus distintas clases y derivados.
(de yema, de yema tostada, de fruta, de coco, de chocolate, praliné, de nata...)

Mazapán: masa obtenida por amasado, con o sin cocción, de una mezcla de almendras crudas, peladas y molidas, con azúcares en sus distintas clases y derivados.
(figuritas, reyes, marquesita...)

Artículo 3.- Materias primas autorizadas.

Se consideran materias básicas:

- Frutos secos: almendras, avellanas, nueces, piñones...
- Manteca de cacao, pasta de cacao y cobertura de chocolate
- Café
- Leche o nata
- Yema de huevo: fresca para los cocidos y pasteurizada para el resto
- Frutas trituradas.

Otros ingredientes:

- Agua
- Azúcares: sacarosa y jarabe de isoglucosa
- Miel
- Mantequilla y margarina
- Clara de huevo: fresca para los cocidos y deshidratada en polvo para el resto
- Licores
- Gelatinas (para los recubrimientos)

Artículo 4.- Proceso de elaboración.

Turrón duro:

En la batidora se cuece a fuego vivo, durante un mínimo de 45 minutos, una mezcla de azúcares y miel hasta que adquiera el punto adecuado, se añade la



almendra tostada y se voltea la masa hasta lograr una distribución lo más homogénea posible.
La masa se deposita en moldes y se recubre de oblea.

Turrón blando:

- Se introduce en la mecánica los componentes de la mezcla (azúcar, miel y clara de huevo), donde se controla la temperatura, tiempo de batido y cocción para lograr el punto adecuado.
- Incorporación de la almendra pelada y tostada, mezclándola con la masa cocida.
- Esparcido de la masa para su enfriamiento
- Molienda y refinado de la masa
- Segunda cocción (arrematamiento)
- Introducción en moldes, dejándolo en reposo 48 h.
- Corte y envasado.

Artículo 5.- Prácticas permitidas y prohibidas.

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

- 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 declaraciones de nutrientes y de propiedades saludables en los alimentos.
- El empleo de harina en aquellos productos que tenga el carácter de "productos típicos" y que la lleven en su elaboración (como el mazapanillo, turrón largueta)

Se consideran prácticas prohibidas:

- El empleo de féculas y harinas.
- El empleo de extractos y aromas.
- El empleo de cualquier otro aditivo.

Artículo 6.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de turrone y mazapanes, 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	17-05-2022	Ingrediente Acta nº49