



7.2. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE PRODUCTOS DERIVADOS DE ESPECIES CINEGÉTICAS Y EXÓTICAS (Versión 1)

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 de la caza 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 de aplicación.

Artículo 2.- Productos a los que se extiende la norma

Los productos derivados de la caza a los que puede aplicarse esta norma técnica son:

- 1.- Embutidos crudos frescos.
- 2.- Embutidos crudos curados.
- 3.- Productos cárnicos tratados por calor (cocidos):
elaborados con piezas enteras
elaborados con piezas grasa
elaborados con carne y grasa, picados y embutidos en tripa
elaborados con hígado como ingrediente caracterizante.
elaborados con sangre como ingrediente caracterizante.
- 4.- Salazones cárnicas.

Artículo 3.- Definiciones

Productos procedentes de especies cinegéticas: las piezas canales y carne de los mamíferos y aves salvajes procedentes de la caz deportiva o profesional, así como de las mismas especies explotadas racionalmente y que son comercializadas como aptas para el consumo humano directo, con exclusión de las destinadas a la transformación industrial.

Dentro de los **mamíferos** se incluyen preferentemente los géneros siguientes:

Sus (jabalí), Cervus (ciervo), Capreolus (corzo), Dama (gamo), Rupicapra (cabra montes), Ovis (muflón), Lepus (liebre) y Oryctolagus (conejo).

Dentro de las **aves** se incluyen preferentemente los géneros siguientes:

Columba (paloma), Alectoris y Perdix (perdiz), Phasianus (faisán) Coturnix (codorniz), Turdus (tordo y zorzal), Sturnus (estorninos) Alauda (alondra y calandria), Anátidas (patos y gansos), etc.

Pieza de caza: cualquier ave o mamífero salvaje, excluidos los marinos, pertenecientes a una especie aprobada por la autoridad de inspección, para la producción de carne de caza y que, por haber sido abatida en aquel estado, no ha podido someterse a inspección ante-mortem.

Carne de caza: cualquier parte comestible, incluidos los despojos, de una pieza de caza autorizada como apta para el consumo humano.

Caza de granja: los mamíferos terrestres y las aves, no considerados domésticos, y distintos de los bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, solípedos domésticos, gallinas, pavos, patos, pintadas y gansos, pero criados como animales domésticos. No obstante, los mamíferos silvestres que vivan en un territorio cerrado en condiciones de libertad semejantes a las de la caza silvestre (sobre todo en lo referente a la alimentación) no serán considerados caza de granja.



Carne de caza de granja: todas las partes de los mamíferos terrestres y aves silvestres, incluidos codornices, palomas, faisanes, perdices y aves corredoras, reproducidos, criados y sacrificados en cautividad, aptos para el consumo humano.

Artículo 4.- Materias primas permitidas

- Carnes de caza y de caza de granja.
- Carnes de cerdo, de machos castrados o de hembras jóvenes.
- Tripa natural.
- Condimentos y especias: sal común, pimentón y otras especias naturales.
- Hígados de piezas de caza o de caza de granja.
- Sangre de animales de caza de granja.

Artículo 5.- Procesos de elaboración

A) Para los embutidos crudos, ya sean frescos o curados:

Para que pueda ser denominado producto derivado de caza deberá contener la masa un mínimo del 50% de carne de caza.

Para que pueda ser denominado producto derivado de caza de granja deberá contener la masa un mínimo del 70% de carne de caza de granja.

Procesos:

- selección
- picado de la materia
- incorporación de condimentos y especias
- mezclado y amasado con una adición de agua que no supere el 6% del peso total
- premaduración de la pasta o masa
- embutición de la masa en tripa natural, atado, grapado y pinchado

Además para los curados:

- secado natural en local idóneo, o en cámara con temperatura y humedad controlada. La duración del proceso será como mínimo la siguiente:

Chorizo sarta: 20 días

Chorizo cular: 50 días

Lomo y cabezada embuchados: 50 días

B) Para los productos cárnicos tratados por el calor (cocidos):

Para piezas enteras cocidas (100% carne de caza o de caza de granja):

- deshuesado o no, con eliminación de huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sin abrir la pieza.
- salado.
- cocción.
- enfriamiento

Para los embutidos cocidos (mínimo de la masa: 50% de carne de caza o 70% de carne de caza de granja):

- se somete el embutido crudo a un proceso de calentamiento, de forma que la temperatura en el centro de la pieza alcance los 68°C.

Para los patés:

- triturado de los hígados (100% hígado de la especie caracterizante, de caza o de caza de granja)
- picado de la carne (100% de la especie caracterizante) y grasa (puede ser de cerdo)
- mezclado
- incorporación de condimentos y especias



- cocción
- envasado
- esterilización por calor

Para las morcillas y butifarras (100% de la sangre de la especie caracterizante de caza de granja, y la carne, 100% de caza o de caza de granja):

C) Para las salazones cárnicas (100% de carne de caza o de caza de granja):

- salazón húmeda o seca
- lavado para eliminar la sal adherida
- adición de condimentos y especias
- embutición

secado en secadero natural o en local con temperatura controlada.

Artículo 6.- Prácticas permitidas y prohibidas

Se consideran prácticas permitidas en la elaboración de los productos derivados de la caza, a los efectos de esta norma técnica, las siguientes prácticas:

- El empleo de carnes procedentes de despiece de canales especificadas en el Artículo 4 y en los porcentajes establecidos.
- Para embutidos blancos, ya sean crudos frescos o crudos curados y para salazones, el uso de las sales curantes (conservantes) Nitrito sódico (E-250) y/o Nitrato potásico (E-252), en una dosis conjunta máxima de 100 ppm.
- Para cocidos, el uso de las sales curantes (conservantes) Nitrito sódico (E-250) y/o Nitrato potásico (E-252) y/o Nitrato sódico (E-251), en una dosis conjunta máxima de 100 ppm.
- El uso del antioxidante Ascorbato sódico (E-301) en embutidos blancos, ya sean crudos frescos o crudos curados, en una dosis máxima de 150 ppm.
- El uso de los antioxidantes Ascorbato sódico (E-301) y/o ácido L-ascórbico (E-300), en el jamón cocido, en una dosis máxima de 150 ppm.
- El uso de colorante natural en embutidos blancos.
- El uso de gelatina en el recubrimiento de jamones cocidos.

Se prohíben específicamente las siguientes prácticas:

- La adición de otros aditivos artificiales no incluidos en el apartado anterior, o dosis superiores a las especificadas.
- La adición de proteínas.
- El lavado de las tripas con detergentes, productos antimoho u otros aditivos.
- El uso de sistemas y modos que aceleren o deformen el proceso natural de secado.

Artículo 7.- Etiquetado

En el etiquetado de estos productos cárnicos se deberá incluir la relación de ingredientes y sus porcentajes, que incluirá la especie o especies a partir de las cuales se ha obtenido la carne, en la medida en que esto no se deduzca claramente de las denominaciones comerciales del producto.

Sólo se podrá poner producto de caza o de caza de granja si la proporción de carne o del resto de los componentes superan los porcentajes marcados en la presente norma.



Artículo 8.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de productos derivados de especies cinegéticas y exóticas, 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 9.- 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