



## **8.4.- NORMA TECNICA ARTESANA DE CONFITES Y CAMELOS (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 confites 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.- Definiciones

A.) **Confites:** Productos obtenidos al recubrir distintos núcleos de productos alimenticios con azúcar y/o azúcares, coberturas, chocolates y otros ingredientes y/o aditivos autorizados.

A efectos prácticos para esta norma técnica artesanal, vamos a considerar los siguientes grupos de productos:

1.- **Confites propiamente dichos:** son los confites elaborados por el método del glaseado:

**Peladillas:** confites recubiertos básicamente por azúcar y/o azúcares cuyo núcleo está formado por almendra entera ("Prunus amygdalus").

**Confites de otros frutos secos:** confites recubiertos básicamente por azúcar y/o azúcares cuyo núcleo está formado por cualquier fruto seco, tomando así el nombre característico del fruto seco en cuestión.

**Confites de chocolate o cobertura:** confites cuyo núcleo o recubrimiento es de chocolate o cobertura. Cuando el núcleo es un fruto seco, se mencionará, además, el nombre del fruto.

2.- **Garrapiñados:** confites formados por núcleos de frutos secos revestidos de azúcares caramelizados. Se mencionará, además, el nombre del fruto correspondiente.

3.- **Fruta bañada de chocolate o cobertura:** fruta confitada entera o fraccionada recubierta de chocolate o cobertura.

B.) **Caramelos:** Son masas obtenidas por concentración o mezcla de azúcar y/o azúcares en un porcentaje mínimo del 50 por 100 sobre el producto final, a las que se les añaden o no otros ingredientes y/o aditivos autorizados.

Se distinguen distintas variedades, de las que sólo vamos a considerar:

- Caramelos duros o caramelos propiamente dichos. Caramelos con un mínimo de 80 por 100 de azúcar y/o azúcares sobre sustancia seca, cuya composición y proceso de elaboración les considere una estructura vítrea y frágil.

### Artículo 3.- Materias primas autorizadas

Para las **peladillas:**

- agua, azúcar y almendra entera.

Para los **confites de otros frutos secos:**



- agua, azúcar y cualquier fruto seco entero.

Para los **confites de chocolate**:

- cualquier fruto seco entero, agua y chocolate o cobertura de chocolate (según su norma técnica específica).
- Otros núcleos: praliné, trufa, caramelo...

Para los **garrapiñados**:

- agua, azúcar o miel y frutos secos enteros.

Para la **fruta bañada de chocolate**:

- fruta confitada entera o fraccionada y chocolate o cobertura de chocolate (según su norma técnica específica).

Para los **caramelos duros**: azúcar, agua, color vegetal y glucosa.

#### Artículo 4.- Proceso de elaboración

##### **Peladillas:**

Partiendo de la almendra pelada y tostada, se introducen en un bombo o recipiente para grajear, añadiéndole sucesivas capas de azúcar en almíbar, hasta conseguir el grosor adecuado.

##### **Confites de chocolate:**

###### Confites moldeados:

Se preparan los rellenos en batidora y una vez enfriados se escudillan sobre coquillas de chocolate y después de un día de reposo se tapan.

###### Confites bañados:

Se preparan los rellenos y se vierten sobre planchas, se dejan enfriar y se cortan con guitarra o con cortadores y seguido se bañan con chocolate (o cobertura).

Si el núcleo es un fruto seco, una vez pelado se pasa a la bañadora a recubrir de chocolate (o cobertura).

##### **Garrapiñados:**

En un recipiente se vierte en frío el agua, azúcar y el fruto seco. Se pone al fuego y cuando se consume el agua se remueve sin cesar hasta quedar el azúcar granulada y el fruto seco blanquecino, teniendo que volver a tostar todo el producto junto, hasta darle el brillo deseado.

Se escudilla en un mármol o acero inoxidable, se extiende con una paleta de madera dejándola enfriar y separando a mano posteriormente una a una.

Si en vez de azúcar se utiliza miel, el proceso es el mismo, dejando hervir hasta espesar el caldo y se toma el punto de hebra al caramelo de miel hasta que cruja como un fino cristal. El enfriamiento es de tres minutos.

##### **Fruta bañada de chocolate:**

La fruta confitada se escurre, y una vez seca se pasa a la bañadora a recubrir de chocolate (o cobertura).

##### **Caramelos duros:**

Se prepara un almíbar con azúcar, agua, color vegetal y glucosa, vigilando continuamente hasta que el almíbar esté a punto. A continuación, se escudilla en un recipiente más pequeño para su mejor control. Seguidamente se llenan los moldes uno a uno. Una vez enfriados se abren, para a continuación sacarlos. Por último se supervisa el producto para envarsarlo.



#### Artículo 6.- Prácticas permitidas y prohibidas

Se prohíben específicamente las siguientes prácticas:

- la adición de cualquier tipo de conservante
- la adición de aromas y colorantes no naturales

Se permite para facilitar la separación de las garrapiñadas la adición de una cucharada de margarina, mantequilla o aceite de oliva en el momento inmediatamente anterior al escudillado.

#### Artículo 7.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de confites y caramelos, 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

<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>