



### **7.3. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL PATO (Versión 2)**

#### Artículo 1.- Generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria, podrán denominarse productos artesanos, los productos derivados del pato que cumplan con las características que define la presente norma técnica, con todos los requisitos exigidos por la normativa de la artesanía agroalimentaria de Navarra y con los de la legislación vigente que les sean de aplicación.

#### Artículo 2.- Tipos de productos

Entre los productos derivados del pato, se contemplan en esta norma técnica:

- El hígado entero de pato u oca, fresco o elaborado.
- El bloc de foiegras.
- Los patés, cremas y mousses elaborados en base al hígado de pato u oca, con o sin mezcla de otras materias animales.
- Los confitados de pato.
- Los curados, -magret o maigret-, de pato.

Todos ellos deberán tener la característica común de proceder de las aves, *Anser anser domesticus* para el caso de ocas, y del Mulard o cruce de *Anas platyrhynchos dom.* X *cairina muschata*, es decir, pato común por pato de Berbería, en el caso del pato.

Serán aves elegidas, alimentadas con productos a base de cereal, -contenido del 70% como mínimo-, durante un periodo de al menos 14 semanas y posteriormente cebados entre 14 y 21 días con maíz grano.

#### Artículo 3.- Definiciones

Se denomina Foie Gras el hígado de la oca o de patos cruce de las especies antedichas que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado.

Las aves de las que se extraigan dichos hígados deberán haber sido completamente sangradas, y los hígados presentarán un color uniforme. Los hígados tendrán el siguiente peso:

- 300 gramos de peso neto mínimo, para el pato.
- 400 gramos de peso neto mínimo para el de oca.

Se conoce como Bloc Foie Grass, el preparado que contiene un mínimo de 98% de hígado de pato u oca triturado.

Son patés, cremas y mousses de pato, las pastas elaboradas con hígado de pato u oca, mezcladas con carnes de dichas aves y/o de cerdo adicionadas de aditivos autorizados y licores diversos.

Se llama Confit de pato, la conserva preparada con los muslos, alas, cuellos y mollejas del pato o de la oca, condimentados y cocidos en grasa fundida de pato u oca.



También recibe este nombre si la preparación se realiza mediante envasado al vacío en lugar de conservado por el calor.

Se denomina magret o maigret de pato, el filete de pechuga de los patos u ocas mencionados, con la piel y la grasa subcutánea que recubre el músculo pectoral, pero sin el músculo pectoral profundo.

#### Artículo 4.- Materias primas autorizadas

En la elaboración de los productos derivados del pato, se autorizan las siguientes materias primas.

- Hígados de pato u oca, enteros, troceados o picados, convenientemente separados de la vesícula biliar.
- Carne de patos y ocas de las especies antes establecidas, procedente de canales enteras o despiezadas.
- Carnes de cerdo de primera calidad o de otras aves.
- Aditivos naturales; especias, vinos, hongos y trufas.
- Huevo, leche y nata, para los patés, cremas y mousses.
- Conservantes:
- Nitrito sódico (E250); máximo 150 p.p.m.
- Nitrito potásico (E-252); máximo 250 p.p.m.

La dosis conjunta de nitritos y nitratos no debe superar las 300 p.p.m.

Las sales nítricas se podrán emplear en todos los productos derivados del pato excepto en los confits.

#### Artículo 5.- Proceso de elaboración

a) Foie gras entero (mi cuit): El hígado de un único pato, clase extra, cuidadosamente desvenado y limpio, añadido de sal y especias, cocido en bocal o al vacío.

b) Bloc de foie gras: Elaborado con hígados de pato extra o primera. Para que pueda denominarse bloc de foie, el bloc del hígado de pato en una pieza supondrá un 35% de la masa, el resto puede ser hígado de pato triturado. En su elaboración no se podrá añadir agua en un porcentaje superior al 10% en peso. La masa preparada se somete a un proceso de vacío antes de su envasado.

c) Paté, cremas, etc. de patos: Productos elaborados mezclando hígados de pato triturados, carnes de pato y carnes de cerdo autorizadas, con aditivos diversos, cocido, envasado y sometido a esterilización por el calor.

Cuando el contenido en hígado graso de pato sea al menos del 35% de la masa en peso, el paté, rema o mousse, puede llamarse de foie.

d) Confitados: Muslos, alas, cuellos o mollejas de pato, sazonadas y cocidas en grasa de pato fundida, tratado al vacío o envasado en lata esterilizada al calor.

La carne de muslos y alas conservará su forma natural, no presentará grasa interior, ni depósitos de sangre.



La grasa de cobertura presentará coloración blanca o amarilla y no presentará síntoma alguno de oxidación.

En el caso de confitado en conserva, las latas se cerrarán con la grasa todavía caliente.

e) Curados: Pechugas de pato u oca, saladas con sal natural, maceradas y secadas en locales apropiadas o cámaras con temperatura y humedad controladas. El periodo de secado y curado no será inferior a tres semanas.

En el curado puede emplearse el procedimiento de ahumado.

Los productos ahumados pueden envasarse al vacío, tanto enteros como fileteados.

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

Queda prohibido el empleo de cualquier aditivo no reseñado entre las materias primas autorizadas.

En la elaboración de estos productos no podrán emplearse patos u ocas cebados con pasta, no obstante, en la fase de cebado, se permite añadir al maíz, grasas, sal y fermentos lácticos.

#### Artículo 7.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de productos derivados del pato, 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>25-06-2003</b>	<b>Acta nº 18</b>
<b>2</b>	<b>03-03-2009</b>	<b>Trazabilidad y Registros Acta nº 28</b>