



10.1.- NORMA TÉCNICA ARTESANA DE LOS HELADOS (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 el helado elaborado 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.- Definición

Los helados son preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente, hasta el momento de su venta al consumidor.

Artículo 3.- Tipos de helado

La presente norma técnica artesanal se extiende a la elaboración de los siguientes tipos de helados:

1.- Helado crema: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 8% de materia grasa de origen lácteo y como mínimo un 2,5% de proteínas exclusivamente de extracto lácteo.

2.- Helado de leche: producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 2,5% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6% de extracto seco magro lácteo.

3.- Helado de leche desnatada: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como máximo un 0,30% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6% de extracto magro lácteo.

4.- Helado: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 5% de materia grasa alimenticia y en el que las proteínas serán exclusivamente de origen lácteo.

5.- Helado de agua: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 12% de extracto seco total.

6.- Sorbete: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 15% de frutas y como mínimo un 20% de extracto seco total.

7.- Mantecado: Los helados definidos en los puntos 1, 2, 3 y 4 de este artículo, cuyo contenido sea como mínimo de un 4% de yema de huevo. Podrán denominarse con su nombre específico seguido de la palabra "mantecado".



8.- Granizado: Los helados definidos en los puntos 5 y 6 de este artículo, que se presenten en estado semisólido. El extracto seco total de los mismos será como mínimo del 10%.

9.- Postre de helado: Cualquier presentación de los helados definidos en esta norma técnica, en cualquiera de sus variedades o de sus mezclas, que posteriormente se sometan a un proceso de elaboración y decoración, con productos alimenticios aptos para el consumo humano.

Los helados en los seis primeros puntos de este artículo, podrán denominarse con su nombre específico, seguido de la proposición con y del nombre/s de la/s fruta/s que corresponda, siempre que se les adicione los siguientes porcentajes mínimo de fruta en masa, o su equivalente en zumos naturales o concentrados, dependiendo de los tipos de fruta:

- Un 15% con carácter general.
- Un 10% para las siguientes frutas:
- Todos los agrios o cítricos
- Otras frutas ácidas o mezclas de frutas en las que el zumo tenga una acidez valorable, expresada en ácido cítrico, igual o superior al 2,5%.
- Frutas exóticas o especiales: piña, plátano, chirimoya, guanabana, guayaba, kiwi, lichi, mango, maracuyá.
- Un 7% en el caso de los frutos de cáscara.

De no alcanzarse estos porcentajes llevarán la mención "sabor" a continuación de la indicación que exprese el tipo de helado.

Artículo 4.- Materias primas autorizadas

En la preparación de helados se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas.

A efectos de esta norma técnica se precisa:

A) Productos lácteos:

- Leche pasteurizada, leche deshidratada, entera o desnatada.
- Mantequilla, con un mínimo 84% materia grasa de origen lácteo y un mínimo del 6% de extracto seco magro lácteo.
- Nata, con un mínimo de 34% de materia grasa de origen lácteo y un mínimo del 6% de extracto seco magro lácteo.

B) Huevos frescos enteros.

Claros y yemas por separado frescos o tratadas por:

- Pasteurización
- Refrigerado
- Congelado

C) Azúcares: sacarosa, glucosa, dextrosa, fructosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa.

D) Frutas frescas, frutos secos, frutas confitadas de origen artesano.



E) Otros: Turrón, cacao, coberturas de chocolate, licores, café, vinos, canela, corteza de limón, aromas naturales, agua potable.

Artículo 5.- Proceso de elaboración

La elaboración del helado artesano se realizará mediante el sistema discontinuo, es decir, aquel en que la introducción y extracción de los productos en las diversas máquinas sea manual.

La elaboración de los tipos de helados de los puntos 1, 2, 3, 4, 5 y 6 del Artículo 3 obedecerán, en general, a las siguientes etapas:

- Mezcla de ingredientes en el pasteurizador. Los ingredientes se añaden en función de la temperatura necesaria para su mezcla.
- Pasteurización de la mezcla. Pueden emplearse dos modalidades:
- Baja; a 65° C durante al menos 30 minutos.
- Alta; a 85° C durante al menos 30 segundos.
- Enfriamiento hasta 6°C. El proceso se puede realizar en el propio pasteurizador o en otra máquina enfriadora. En cualquier caso, debe alcanzarse la temperatura de la mezcla de 6° C en un tiempo no superior a una hora.
- Maduración. Mantenimiento de la mezcla durante un periodo no superior a 48 horas a temperatura inferior a 6°C, sin descender de 2°C.

En esta fase pueden añadirse los ingredientes que no deban someterse a pasteurización; frutas frescas, zumos naturales, frutos secos, etc.

- Mantecación (en su caso). La mezcla mediante agitación y aplicación de frío se conduce hacia una textura fina, lisa, sedosa, cremosa y untuosa, semicongelada. En esta fase también pueden añadirse los ingredientes antes descritos. Los dos flujos de producto, no deben coincidir en el tiempo.
- Congelación: Enfriamiento de la mezcla por debajo de -18° C para su conservación.

En la elaboración de granizados, los elementos añadidos que caracterizan el producto, según casos, se licuarán se mezclarán con agua y azúcar, se tamizarán y se someterán al proceso de granizado en las máquinas al efecto o en las mantecadoras. El café y la cebada, se escaldarán, filtrarán y tras el añadido de azúcares pasarán al proceso de granizado.

El helado artesano acabado debe ser de 650 gramos por litro. Entre 430 gramos y 375 gramos por litro de peso los productos deberán llamarse "espumas", "mousses" o "montados" del nombre específico del helado correspondiente.

En los granizados el peso mínimo del producto será de 975 gramos por litro.

Artículo 6.- Prácticas permitidas y prohibidas

Se consideran prácticas permitidas en la elaboración de los helados, a los efectos de esta norma técnica, las siguientes prácticas.

- El empleo de aromas naturales en la elaboración de sorbetes.
- El uso de estabilizantes, espesantes y emulgentes naturales, en proporción no superior al 0,8% de la masa.
- El empleo de semielaborados naturales, entendiéndose por tales los productos que, sin ser materias primas, tampoco pueden considerarse productos acabados, o que



siéndolo deben ser sometidos antes de la venta a modificaciones que no afecten a sus características propias (estado físico, aspecto, color, olor y sabor),

Se prohíben específicamente las siguientes prácticas:

- La adición de cualquier tipo de colorantes, conservantes y antioxidantes.
- El empleo de edulcorantes artificiales.
- La inyección en la masa de mezcla de aire presurizado.
- La utilización de leche y sus derivados en la elaboración de sorbetes.
- La adición de cualquier tipo de grasa diferente a la exclusivamente de origen lácteo.

A los efectos, la grasa vegetal que pueda formar parte de alguna de las materias primas autorizadas que caracterizan el nombre del helado, no incumplan este precepto.

- El empleo de mezclas preelaboradas sobre las que la labor del profesional artesano consista únicamente la rehidratación del producto con agua o leche.

Artículo 7.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de helados, 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

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