

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Punto 4 del programa

CX/PFV 10/25/4-Add. 1  
Septiembre de 2010

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

25<sup>a</sup> reunión  
Bali, Indonesia,  
25 – 29 de octubre de 2010

### ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA (Revisión de la Norma CODEX STAN 66-1981)

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR: Australia, Brasil, Irán, Kenia, Malasia, México, Sudáfrica, Tailandia  
y los Estados Unidos de América

#### AUSTRALIA

##### Observaciones generales

Australia considera que esta es una revisión importante de una norma que no se ha enmendado durante un tiempo considerable. Su revisión debería reflejar los cambios en la producción y tecnología de este producto, así como también los cambios en el formato y el contenido de las normas y directrices del Codex durante los años transcurridos. También estamos de acuerdo, cuando proceda, con su armonización con la Norma Comercial Aplicable a las Aceitunas de Mesa del Consejo Oleícola Internacional.

##### Observaciones específicas

#### 2.2.2 Preparaciones comerciales

Parte (d) Australia observa la adición propuesta de la sección *Aceitunas verdes maduras* y sugiere que se proporcione una descripción de *aceitunas verdes o aceitunas de color cambiante, no fermentadas, no conservadas en salmuera y no oxidadas, pero sometidas a un tratamiento alcalino*. Dicho proceso que no utiliza tratamiento térmico es común en algunas partes del mundo, por ejemplo, en Sicilia.

Australia observa y apoya la eliminación de la sección **2.3 Tipos de envase**.

#### 3.1.3 Medios de cobertura (salmueras de acondicionamiento)

3.1.3.1 *Características fisicoquímicas de la salmuera de acondicionamiento o del jugo tras equilibrio osmótico, y*

3.1.3.2 *Características del tratamiento térmico de pasteurización o esterilización aplicado a las aceitunas de mesa, evaluadas en la salmuera de acondicionamiento o en la pulpa.*

Australia cuestiona la necesidad del nivel de detalle e indicaciones en estas secciones. En un código de práctica, es más adecuado proporcionar información que ofrezca directrices sobre criterios de productos y procesos para la producción de aceitunas de mesa microbiológicamente inocuas. La simplificación de la norma permitiría que sea un documento más utilizable.

En el examen de estas secciones, Australia cree que hay imprecisiones en parte de la información técnica. Por ejemplo, en la sección 3.1.3.2 “Tiempo de reducción decimal: tiempo de exposición al calor, expresado en minutos, necesario para reducir **en una décima parte** la población activa de una suspensión bacteriana” Australia sugiere que debería decir “**a un décimo**” o “**en un 90%**”.

Si el Comité cree que esta información técnica es adecuada para una norma, Australia recomienda derivar estas secciones al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos como el órgano de expertos para la verificación de detalles técnicos, y sugiere incluirlas como anexos técnicos, en vez de presentarlas en el cuerpo de la norma.

### 3.2.1 Categorías comerciales

Con respecto a los atributos de calidad, Australia cuestiona la designación subjetiva en la parte 3.2.1.1 de aceitunas “Extra” o “Fantasía” y la razón por la cual solo se consideran los frutos más grandes para la clasificación en esta categoría.

### 3.2.2 Uniformidad de tamaño

Australia observa y apoya la mayor flexibilidad que proporciona la sección con la nueva redacción sobre la clasificación del tamaño. No obstante, cuestionamos la necesidad de especificar la uniformidad de tamaño dado que creemos que no es necesario proporcionar este nivel de indicaciones en relación con el tamaño de un fruto pequeño. Dicho requisito de márgenes de tamaño estrictos puede limitar la capacidad del productor para vender productos que son de buena calidad de consumo, cuyo rechazo podría conducir al desperdicio innecesario del producto.

### 3.2.4 Defectos y tolerancias

Al igual que en la Sección 3.1.3 *Medios de cobertura*, Australia cuestiona la necesidad del nivel de detalle e indicaciones en esta sección de este proyecto y sugiere que esta información sería más adecuada para un código de prácticas de la industria. El cuadro sobre tolerancias máximas de defectos por cada categoría comercial podría reducirse a un máximo de tolerancias acumulables por defectos. La reducción del detalle técnico en esta norma de productos podría convertirla en un documento más utilizable.

## 4. Aditivos

Tomamos nota de las observaciones anteriores del grupo de trabajo con respecto a la necesidad de conservar disposiciones específicas sobre aditivos para las aceitunas dentro de la norma dado que “son un producto muy específico para el cual se necesita una cantidad muy limitada de aditivos alimentarios”. Sin embargo, Australia sostiene que se puede alcanzar el mismo resultado dentro de la NGAA mediante disposiciones de aditivos alimentarios adecuadas para la categoría de alimentos 4.2.2.3. Dicho enfoque, que podría requerir una propuesta de cambio de las disposiciones de aditivos en la NGAA a través del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, desarrollaría mejor el objetivo de la Comisión de tener a la NGAA como el único punto de referencia autorizado para los aditivos alimentarios en el Codex.

Australia observa que las disposiciones en la categoría de alimentos 4.2.2.3 de la NGAA no son automáticamente aplicables a las aceitunas de mesa. Los aditivos permitidos en la categoría de alimentos 4.2.2.3 solo pueden usarse en aceitunas de mesa cuando dicho uso está tecnológicamente justificado y en particular, cuando dicho uso cumple con las directrices del preámbulo de la NGAA en relación con la justificación de uso (Sección 3.2) y el uso conforme a las disposiciones de Buena práctica de fabricación (Sección 3.3).

## 6. Higiene

6.4 (renumeración desde 6.3) Australia sugiere que la norma especifique un número mínimo de unidades formadoras de colonias por mililitro de salmuera o por gramo de pulpa de bacterias lácticas y/o levaduras en el medio de cultivo de aceitunas fermentadas para garantizar la acidificación adecuada y prevenir la proliferación de patógenos, mientras se mantienen los aspectos de calidad del producto. Se establece un requisito similar en la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (Codex Stan 243).

Australia sugiere que esta sección se derive al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para establecer el margen microbiológico óptimo para este producto a fin de garantizar la prevención del crecimiento de patógenos y de mantener, a la vez, las propiedades organolépticas del producto.

## 9. Métodos de muestreo y análisis

Australia está de acuerdo con el asesoramiento de la 20.<sup>a</sup> reunión del Comité de Métodos de Análisis y Toma de Muestras, de que los comités de productos consideren reemplazar los métodos de análisis y muestreo del Codex (CAC/RM) por métodos más modernos según corresponda y que reemplacen los números de código de los CAC/RM por referencias a la publicación original, de ser posible; y, cuando la referencia original no se encuentre disponible, debería incluirse el texto completo del método. Australia apoya la sugerencia de que los dos métodos descritos en el proyecto de la norma revisada, es decir, la acidez total y el pH de la salmuera, deben reemplazarse con métodos relevantes desarrollados por organizaciones internacionales reconocidas como aquellas propuestas en el cuadro o mediante cualquier otro método más adecuado, y que la referencia a estas técnicas debe describirse en detalle.

Esto puede ofrecer un método alternativo para superar las dificultades relacionadas con el uso del método colorimétrico para la determinación de la acidez, dada la dificultad de determinar el punto final en salmueras de aceitunas muy coloridas y con aceitunas negras.

## Resumen

En términos generales, Australia quisiera subrayar su posición con respecto a que las normas de productos no deben ser más normativas de lo necesario para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Con este fin, apoyamos el uso del texto simplificado cuando sea posible.

**BRASIL**

Con respecto al proyecto de norma antedicho, Brasil quisiera felicitar a la UE por sus esfuerzos relativos a la revisión de la Norma del Codex para las aceitunas de mesa y compartir algunas observaciones generales y específicas con el fin de lograr una armonización a efectos de una mayor claridad y de la adopción de la Norma.

**Observaciones generales:**

Dado que las Normas del CODEX también deben facilitar el comercio, Brasil considera que convendría reflexionar sobre los términos regionales o locales y la redacción extensa de los procedimientos y las prácticas complejas, ya que esto resultará en la adopción de menos normas.

Considerando que cualquier esfuerzo en términos de armonización fortalecerá el avance del Comité sobre la revisión de otras normas de frutas y hortalizas elaboradas, compartimos la opinión de que se podría priorizar la referencia a otras normas y códigos relevantes del Codex con el fin de lograr la equivalencia y una mejor adopción.

El uso de términos locales o regionales puede considerarse innecesario, además de que refleja solamente legislaciones regionales o locales.

Obsérvese que el proyecto de norma para las aceitunas de mesa aumenta las tolerancias máximas de defectos de cada categoría comercial y reduce los criterios generales de calidad en comparación con la norma actual. Por ejemplo, las aceitunas de mesa clasificadas como "primera" en la norma actual se clasificarán como "extra" en el proyecto de norma para las aceitunas de mesa propuesto.

Considerando que las consideraciones relevantes para revisar o actualizar las normas actuales podrían incluir cuestiones relacionadas con la nueva información científica, la(s) nueva(s) tecnología(s), los problemas urgentes relacionados con el comercio o la salud pública, se considera necesaria cierta justificación.

Brasil propone que las tolerancias máximas de defecto para cada categoría comercial permanezcan tal como están establecidas en la norma Codex Stan 66-1981 para evitar que se produzca una reducción de la calidad en el comercio mundial de aceitunas de mesa.

Brasil considera que la disminución general propuesta en la calidad general de las aceitunas de mesa debería basarse en los posibles impedimentos al comercio internacional. Por lo tanto, se sugiere que se dé al Comité una justificación sólida sobre de qué manera las disposiciones actuales limitan el comercio.

**Observaciones específicas**

Secciones 3.1.2 Otros ingredientes autorizados 3.1.3 Medios de cobertura (salmueras de acondicionamiento)
<p>Justificación</p> <p>A efectos de la coherencia con las decisiones anteriores del Comité, el título de la sección 3.1.2 debería ser "Medios de cobertura".</p>
<p>Sugerencia</p> <p>3.1.2 <del>Otros ingredientes autorizados</del> <b>Medios de cobertura</b></p>

Secciones 3.1.3, 3.1.3.1 y 3.1.3.2
<p>Justificación</p> <p>Brasil entiende que estas secciones podrían revisarse en relación con las disposiciones consideradas como necesarias o podrían tacharse completamente, dado que se entiende que todos sus procedimientos y prácticas enumerados son cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos y se tratan en la Sección 6 Higiene.</p> <p>Brasil quisiera destacar que contribuye a la eliminación de las Secciones 3.1.3, 3.1.3.1 y 3.1.3.2 una opinión similar emitida por el Comité, en la que se consideró innecesario proporcionar detalles adicionales.</p> <p>En este sentido, los detalles adicionales están fuera del alcance de los comités de productos y siempre se describen dentro de normas y códigos relevantes a la higiene, con inclusión del Código Internacional Recomendado de Prácticas para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados, entre otros (Alinorm 09/32/27, párr. 48).</p>
<p>Sugerencia</p> <p>Eliminar las Secciones 3.1.3, 3.1.3.1 y 3.1.3.2 y todo su contenido y sus disposiciones.</p>

Sección 3.2.1.1 "Extra" o "Fantasía".
<p>Justificación</p> <p>Brasil sugiere que la relevancia de continuar el uso del término "extra" debería aclararse antes de la definición de todo término.</p> <p>Además, la reducción de los límites de disposición de las aceitunas de mesa actualmente indicadas como "extra" es incongruente con el uso de esta categoría comercial.</p> <p>Por lo tanto, el uso de la categoría comercial "extra" o "fantasía" debe continuar empleándose para referirse a los productos de calidad superior o debe eliminarse y sustituirse.</p>
<p>Sugerencia</p> <p><del>3.2.1.1 "Extra" o "Fantasía"</del></p> <p><del>Se consideran comprendidas dentro de esta categoría las aceitunas de calidad superior que posean en grado máximo las características propias de su variedad y su preparación comercial. No obstante, siempre que ello no afecte al buen aspecto del conjunto ni a las características organolépticas de cada fruto, podrán presentar muy ligeros defectos de color, forma o firmeza de pulpa o epidermis.</del></p> <p><del>En esta categoría podrán clasificarse las variedades apropiadas de aceitunas enteras, partidas, seccionadas, deshuesadas o rellenas.</del></p>

## IRAN

En el caso del "Anteproyecto de Norma para las Aceitunas de Mesa" (Revisión de la norma Codex Stan 66-1981) (N.º 2-2009) (En el Trámite 3), se recomiendan las siguientes observaciones:

1 – En el título de la columna dos en el cuadro 3.1.3.1 de la página 6 del ANEXO 1, modifíquese:

Concentración mínima de cloruro sódico % a Concentración **máxima** de cloruro sódico % en estos tres grupos:

**1-1 Aceitunas aderezadas**

**1-2 Aceitunas al natural**

**1-3 Aceitunas ennegrecidas por oxidación con tratamiento alcalino**

2 - En el cuadro 3.1.3.1 de la página 6 del ANEXO 1, modifíquese el porcentaje de concentración **máxima** de cloruro sódico **a 5% a preparación P,E**.

2- Acidez mínima % ácido láctico **por preparación P ,E** en la última columna del cuadro 3.1.3.1 **modifíquese de BPF a 0,4% .**

3- En la sección 4 de la página 11 del ANEXO I , uso de conservantes para productos pasteurizados y estériles **no permitido**.

4- En la sección 7.1.4 **peso neto escurrido mínimo** para Forma de presentación Aceitunas enteras y Aceitunas deshuesadas o rellenas respectivamente **modifíquese a 55% y 50%.**

## KENIA

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA (revisión de la norma CODEX STAN 66-1981) (N02-2009)**

### 2. DESCRIPCIÓN

2.1 **DEFINICIÓN DEL PRODUCTO** Se entiende por "Aceitunas de mesa" el producto

b) sometido a tratamientos para eliminar el amargo natural y conservado mediante fermentación natural o tratamiento térmico, **o por otros medios** para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente, con o sin conservantes;

### Observación

*Proponemos eliminar la frase "o por otros medios" en la oración anterior ya que conducirá a abusos. Notamos que no pueden mencionarse todos los tratamientos en la norma y que también deben evitarse las palabras estándar, ambiguas e innecesarias de modo que nadie saque ventaja de la situación.*

3.2.2 **Uniformidad de Tamaño** Las aceitunas de mesa deberán ser de tamaño uniforme. Si se las calibra, podrá aplicarse la escala siguiente. La escala de calibres, en un kilogramo, será la siguiente:

**Observaciones Generales**

**Proponemos que se numere el cuadro de Uniformidad de Tamaño.**

- (b) **Frutos manchados:** aceitunas que presenten marcas superficiales que penetren o no en la pulpa, con una superficie superior a **9 mm<sup>2</sup>** que, de forma individual o conjunta, modifiquen materialmente el aspecto o la calidad de consumo de las aceitunas.

**Observación sobre frutos manchados:**

Proponemos lo siguiente: “Las manchas se midan por longitud de diámetro, y no por superficie”.

Es muy engorroso y toma mucho tiempo tomar la superficie de los productos.

- (k) **“Frutos blandos”** – Unidades que carezcan de la firmeza que es característica de una variedad específica.

**Observación**

**Proponemos eliminar la oración en el párrafo (l) dado que no es importante, lo que se pretende tratar ya se aborda en el párrafo (k).**

~~(l) “Frutos excesivamente blandos” Se considerará a las unidades excesivamente blandas cuando las aceitunas tengan un aspecto esponjoso o acuoso. Se considerará excesivamente blandas a las unidades que tengan la forma aparente de unidades enteras, pero parezcan tener pulpa desintegrada y textura acuosa. Por otra parte, se considerará excesivamente blanda a una unidad en la cual se pueda sentir el hueso al aplicar una presión moderada.~~

8.1.1.2.6 La categoría comercial. **Facultativo**-

**Observación:** No tenemos objeciones.

**MALASIA****2. DESCRIPCIÓN****2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

(b) sometido a tratamientos para eliminar el amargo natural y conservado mediante fermentación natural o tratamiento térmico, o por otros medios para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente, con o sin conservantes;

**Observaciones:**

Malasia propone que el término "o por otros medios" se especifique en el documento en relación con el tipo de tratamiento al cual se somete el producto para eliminar el amargo y la conservación.

**2.2.1 Tipos de aceitunas**

En función del grado de madurez de los frutos frescos, las aceitunas de mesa se clasifican en uno de los siguientes tipos:

- (a) **Aceitunas verdes:** frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero, cuando han alcanzado su tamaño normal. La coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja.
- (b) **Aceitunas de color cambiante:** frutos recogidos antes de su completa madurez, durante el envero. Su color podrá variar entre rosado, rosa vinoso o castaño.
- (c) **Aceitunas negras:** frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella. El color del fruto podrá ser, de acuerdo a la región de producción y al tiempo de cosecha, negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no solo en la piel sino también en la pulpa.

**Observaciones:**

Malasia propone mantener la descripción de los colores del fruto indicadas en rojo como en la norma actual CODEX STAN 66-1981. Se hace referencia al producto en sí mismo por el color.

**MEXICO****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo sólo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y sólo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

**4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima (expresada en peso m/m de la pulpa)
260	Ácido acético (glacial)	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL-)	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico -	Limitada por las BPF
334	Ácido tartárico (L(+)-)	1500 mg/kg

**4.2 ANTIOXIDANTES**

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima (expresada en peso m/m de la pulpa)
300	Ácido ascórbico (L-)	Limitada por las BPF
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg peso de la pulpa

**4.4 AGENTES ENDURECEDORES**

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima (expresada en peso m/m de la pulpa)
621	Glutamato monosódico	500 mg/kg

**4.5 AGENTES AROMATIZANTES**

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario
Aromas naturales según se definen en las <i>Directrices del Codex para el uso de aromatizantes</i> (CAC/GL 66-2008).	Limitada por las BPF

**4.6 CONSERVANTES**

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima (expresada en peso m/m de la pulpa)
200, 201, 202	Ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio (expresado como ácido sórbico)	500 mg/kg
210, 211, 212	Ácido benzoico y sus sales de sodio y potasio (expresado como ácido benzoico)	1000 mg/kg
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg peso de la pulpa

**4.7 AGENTES DE RETENCIÓN DEL COLOR (para mantener el color de las aceitunas ennegrecidas por oxidación)**

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima (expresada en peso m/m de la pulpa)
579	Gluconato ferroso	150 mg/kg (en Fe total)
585	Lactato ferroso	150 mg /kg (en Fe total)

**4.8 ESPESANTES** (solamente para las pastas destinadas al relleno)

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse espesantes de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

**4.9 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN** (dosis máxima limitada por las Buenas Prácticas de Fabricación)

Función	Substancia
Control de la fermentación	1.1 Cultivos de microorganismos lácticos
Prevención de la presencia de O <sub>2</sub>	1.2 Nitrógeno
Prevención de la presencia de O <sub>2</sub> y conservación	1.3 Gas carbónico
Homogenización y mejora de la formación de color	1.4 Lactato de manganeso
	1.5 Gluconato de manganeso
Desamargado y ennegrecimiento (aceitunas maduras)	1.6. Hidróxido de sodio o de potasio
Control de pH	1.7 Ácido clorhídrico

Se apoya la propuesta en virtud de que dichos aditivos se están revisando y actualizando

**SUDAFRICA**Observaciones específicas**3.2.2 Uniformidad de Tamaño**

Las aceitunas de mesa deberán ser de tamaño uniforme. Si se les calibra, podrá aplicarse la escala siguiente.

La escala de calibres, en un kilogramo, será la siguiente:

~~60/70 101/110 161/180 261/290~~

~~71/80 111/120 181/200 291/320~~

~~81/90 121/140 201/230 321/350~~

~~91/100 141/160 231/260 351/380~~

~~381/410\*~~

\* Por encima de 410, la diferencia será de 50 frutos.

**91/100 – Supertitánica**

**101/110 – Titánica**

**111/120 – Supercolosal**

**121/140 – Colosal**

**141/160 – Gigante**

**161/180 – Extraenorme**

**181/200 – Enorme**

**201/230 – Extragrande**

**231/260 – Grande**

**261/290 – Superior**

**291/320 – Brillante**

**321/350 – Fina**

**351/380 – Bala\***

\* **Por encima de 380, la diferencia será de 50 frutos.**

**Justificación:** en el comercio se dan nombres a distintas categorías de tamaños. A menos que éstas se definan en la norma, podría haber confusión.

**TAILANDIA**

Quisiéramos proponer cambiar el formato del Anteproyecto de Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa a fin de que sea coherente con el diseño estándar de las normas para frutas y hortalizas elaboradas. Por ejemplo, la sección "3.1.3.1 Características fisicoquímicas de la salmuera de acondicionamiento o del jugo tras equilibrio osmótico", y la sección "3.1.3.2 Características del tratamiento térmico de pasteurización o esterilización aplicado a las aceitunas de mesa", deberían eliminarse porque ambas secciones se mencionan en la sección "6 Higiene".

**ESTADOS UNIDOS**

Estados Unidos acoge con satisfacción la oportunidad que se le brinda de ofrecer observaciones sobre el Anteproyecto de Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa (Revisión de la norma CODEX STAN 66-1981), elaborado por el Grupo de trabajo sobre Aceitunas de Mesa del CCPFV dirigido por la Unión Europea.

**Observaciones generales**

1. El CCPFV debería considerar una adaptación más precisa del proyecto de revisión de norma en función del formato estándar de las normas del CCPFV sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

Justificación: *El anteproyecto de norma revisada incluye secciones nuevas, mientras que otras partes se trasladaron desde secciones del anexo a la norma CODEX STAN 66-1981 sin explicación. Estos cambios hacen que el proyecto de norma sea más complicado, contrariamente a la finalidad original de "simplificar y modernizar la norma".*

2. Estados Unidos señala que es conveniente no depender demasiado de las contribuciones del Consejo Oleícola Internacional (COI).

Justificación: *El COI está compuesto principalmente por productores de aceitunas y miembros de la industria que pagan cuotas de miembros; los mandatos del COI y del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas son muy diferentes y ninguna otra norma del CCPFV parece depender demasiado de los aportes de los productores.*

Sin embargo, Estados Unidos sugiere retener las Clasificaciones Cualitativas de la Norma del Consejo Oleícola Internacional para las aceitunas de mesa como Anexo de esta revisión de la Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa, tal como figura en la norma CODEX STAN 66-1981. Estas clasificaciones cualitativas superiores de las normas del COI no se ven afectadas por las disposiciones de la Norma del Codex; a los efectos de simplificar la norma, pueden usarse para reemplazar la Sección 3.2 Factores de calidad (3.2.1 a 3.2.1.3), la Sección 3.2.3 Definición de Defectos y otras partes.

**Observaciones específicas**

Las modificaciones en el proyecto de texto propuestas por Estados Unidos se encuentran en **negrita** y se proporcionan las justificaciones.

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA  
NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA**

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por "Aceitunas de mesa" el producto:

- (b) "sometido a tratamientos para eliminar el amargo natural y conservado mediante fermentación natural y/ o tratamiento térmico **y/ o por otros medios**, para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente, con o sin conservantes";

Justificación: Estados Unidos recomienda mantener la frase "por otros medios" debido a que algunas aceitunas verdes no se fermentan, sino que se tratan con alcaloides.

**2.2.1 Tipos de aceitunas**

- (c) **Aceitunas negras:** frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella **o tratados/oxidados durante la elaboración, que da por resultado un color pardo oscuro a negro.**

Justificación: Estados Unidos recomienda este cambio porque las aceitunas ennegrecidas durante la oxidación también se clasifican, etiquetan, venden y aceptan como aceitunas negras, sin consideración del método de ennegrecimiento.

**2.2.2 Preparaciones/tratamientos comerciales**

Justificación: Estados Unidos sugiere que la palabra "**tratamientos**" reemplace "preparaciones" o se introduzca a continuación a efectos de la coherencia con la redacción anterior de las Secciones 2.1 y 2.2.



- (a) Aceitunas aderezadas: aceitunas verdes, de color cambiante o negras sometidas a un tratamiento alcalino y acondicionadas en salmuera donde **podrán o no** sufrir una fermentación total o parcial, conservadas con o sin acidificantes:

**Justificación:** Estados Unidos recomienda incluir "**podrán o no**" de manera de considerar las aceitunas verdes aderezadas en salmuera, caso en que el producto se somete a un tratamiento en lejía alcalina y luego se envasa en salmuera, en la que puede sufrir una fermentación láctica natural total (estilo Sevillano) o una fermentación láctica natural parcial.

## 2.4 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Las aceitunas podrán presentarse en una de las siguientes formas:

2.4.4 Aceitunas para ensalada: aceitunas enteras rotas o rotas y deshuesadas, con o sin alcaparras, **u otros ingredientes comestibles adecuados**, con material de relleno, cuando predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

**Justificación:** Estados Unidos recomienda incluir el texto adicional "**u otros ingredientes comestibles adecuados**" porque la redacción actual limita el tipo de relleno y la innovación.

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### 3.1 COMPOSICIÓN

#### 3.1.3 Líquidos de cobertura (salmueras de acondicionamiento)

**Eliminar los cuadros de las Secciones 3.1.3.1 y 3.1.3.2**

**Reemplazar por:**

**Aceitunas negras: Rango de NaCl entre 3 y 14 grados salinométricos o 0,79 a 3,65% y un pH mayor de 4,6.**

**Justificación:** En vez de los cuadros de las Secciones 3.1.3.1 y 3.1.3.2, que complican la norma, Estados Unidos recomienda un rango de cloruro sódico basado en la preparación/tratamiento enumerado en la Sección 2.2.2 d. d-1.

Estados Unidos recomienda que los únicos criterios sean NaCl para aceitunas maduras en conserva, como se describe en la sección 2.2.2 (d-1).

En la norma actual se trata el pH y el NaCl para algunos tipos de presentación/preparación de manera muy normativa. Además, Estados Unidos considera que estas disposiciones en la norma actual del Codex (CODEX STAN 66 -1981) y en el cuadro propuesto en el proyecto de revisión de norma son demasiado restrictivas.

**Eliminar 3.2.1 -3.2.1.3 del título FACTORES DE CALIDAD**

**Justificación:** Estados Unidos considera que la sección "Factores de calidad" es innecesaria e incoherente con las prácticas de establecimiento de un estándar mínimo absoluto de las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas del Codex. Esta sección también es incompatible con las prácticas reglamentarias y de la industria. Dado que no existen antecedentes de inclusión de clases o grados en normas del CCPFV, Estados Unidos recomienda la eliminación de la Sección 3.2.1 a la Sección 3.2.1.3 o su inclusión en un anexo tal como figuran en la norma actual (CODEX STAN 66-1981).

### 3.2.2 Uniformidad de Tamaño

Las aceitunas de mesa [**podrán**] ~~deberán~~ calibrarse de conformidad con la siguiente escala. **De aplicarse**, el calibrado se efectuará según el número de frutos por kilogramo o hectogramo. ~~Será obligatorio para las aceitunas presentadas enteras, deshuesadas o rellenas.~~

La escala de calibres, en un kilogramo, será la siguiente:

60/70	101/110	161/180 <b>grande</b>	261/290 <b>pequeño</b>
71/80 <b>supercolosal</b>	111/120	181/200	291/320 <b>petit o enano</b>
81/90 <b>colosal</b>	121/140 <b>extragrande</b>	201/230 <b>mediano</b>	321/350
91/100 <b>gigante</b>	141/160	231/260	351/380
			381/410* <b>extrapequeño</b>

\* Por encima de 410, la diferencia será de 50 frutos.

~~No obstante, podrán utilizarse escalas diferentes por acuerdo entre las partes.~~

~~En el caso de las aceitunas rellenas exclusivamente, a partir del calibre 201/220, la diferencia será de 20 frutos hasta el calibre 401/420.~~

~~El calibrado podrá aplicarse a las aceitunas que se presenten enteras, deshuesadas o rellenas.~~

Justificación: Estados Unidos recomienda reemplazar la palabra "deberán" por "**podrán**". El uso de "deberán" hace que la Uniformidad de tamaño sea obligatoria y, por lo tanto, limite la comercialización de calibres combinados. Además, los países pueden usar escalas diferentes a las enumeradas en el cuadro. Dichos problemas se tratarán mejor entre las partes comerciales.

Con respecto a los otros cambios sugeridos en la escala, las aceitunas de mesa vendidas en Estados Unidos no se etiquetan de acuerdo al número de frutos por kilogramo, sino por designación de calibre, es decir, petit, extrapequeño, pequeño, mediano, grande, gigante, colosal, supercolosal; (las designaciones de EE. UU. se muestran en cursiva dentro del cuadro). Por lo tanto, el CCPFV debería considerar permitir tolerancias adicionales para dichas denominaciones.

### 3.2.2 Uniformidad de Tamaño (continuación)

Quando se trate de aceitunas deshuesadas o rellenas (tras eliminar el relleno), el calibre que se indique será el correspondiente a la aceituna entera de la que proceden. ~~Para verificarlo, el número de aceitunas deshuesadas que entren en un kilogramo se multiplicará por un coeficiente determinado por cada país productor.~~

~~Dentro de cada calibre de los anteriormente definidos, se exigirá que, una vez apartadas en una muestra de cien aceitunas la de mayor y la de menor diámetro ecuatorial, la diferencia de los diámetros ecuatoriales de las restantes no sobrepase los 4 mm. Alternativamente, la tolerancia máxima permitida deberá ser:~~

- ~~-10% para los calibres cuya diferencia es de 10 frutos;~~
- ~~-5% para los calibres cuya diferencia es de 20 frutos;~~
- ~~2% para los calibres cuya diferencia es de 30 frutos o más.~~

Dentro de cada calibre, una vez apartadas en una muestra de cien aceitunas la de mayor y la de menor diámetro ecuatorial, la tolerancia máxima permitida deberá ser:

- 10% para los calibres cuya diferencia es de 10 frutos;
- 5% para los calibres cuya diferencia es de 20 frutos;
- 2% para los calibres cuya diferencia es de 30 frutos o más.

Justificación: Estados Unidos recomienda eliminar la frase "*Para verificarlo, el número de aceitunas deshuesadas que entren en un kilogramo se multiplicará por un coeficiente determinado por cada país productor*" debido a que es innecesaria y excesiva.

Estados Unidos recomienda que el texto nuevo de la sección 3.2.2 comience con la palabra "Dentro" debido a que el proyecto de texto actual es innecesariamente restrictivo y contrario a las prácticas de comercialización establecidas. Además, si se adopta, esta modificación tendrá repercusiones profundas en la comercialización de las aceitunas de mesa. Estados Unidos recomienda la introducción de la Sección 2.2.4.5 (el párrafo a continuación) de la norma del Codex actual CODEX STAN 66 - 1981.

### 3.2.3 Definición de defectos

- (b) **Frutos manchados:** aceitunas que presenten marcas superficiales que penetren o no en la pulpa, con una superficie superior a ~~9 mm~~<sup>2</sup> 6 mm de diámetro que, de forma individual o conjunta, modifiquen materialmente el aspecto o la calidad de consumo de las aceitunas.

Justificación: Estados Unidos propone clarificar en más detalle la definición de defectos de frutos manchados de manera que se permita que la clasificación de todas las unidades manchadas sea coherente con las definiciones contenidas en las normas. Además, debe haber una mayor correlación entre la preparación/tratamiento comercial y cada tipo de mancha. Según la preparación/tratamiento comercial, una mancha o manchas pueden ser más propensas a ocurrir, volverse más pronunciadas o desaparecer por completo. Dentro del comercio en América del Norte, los defectos en la piel de las aceitunas de mesa se miden por diámetro y no por superficie.

- (k) ~~["Frutos blandos" — Unidades que carezcan de la firmeza que es característica de una variedad específica.~~

Justificación: Estados Unidos retira su solicitud de incluir "frutos blandos" en la Definición de defectos, pero sostiene que es necesario incluir "Frutos excesivamente blandos" dado que este defecto es más grave y más fácil de identificar.

## 3.2.4 Defectos y Tolerancias:

Reemplazar el cuadro actual por el siguiente:

Tolerancia máxima en porcentaje de frutos cada 100 unidades

Lista de defectos para aceitunas enteras y deshuesadas	Aceitunas verdes	Aceitunas de color cambiante y ennegrecidas por oxidación;	Aceitunas negras
(a) Manchas importantes y secundarias	25	10	12
(b) Daño que afecta la pulpa	10	10	8
(c) Frutos arrugados	10	10	10
(d) Frutos blandos o fibrosos	10	10	12
(e) Color anormal			10
(f) Daño mecánico o mutilados	20	40	10
(g) Daños criptogámicos y causados por mohos	0,8	0,6	0
(h) Daños causados por los insectos			12
(i) Daños causados por prácticas de cultivo anormales	Carentes	Carentes	Carentes
(j) Daños causados por <i>Dacus Oleae</i>	10	10	10
(k) Pedúnculos	4	6	5
<b>Defectos del relleno:</b>			
(l) Aceitunas sin relleno:			
- aceitunas envasadas y ordenadas			
- aceitunas envasadas a granel			
(m) Defectos del relleno	10	10	10
(n) Aceitunas presentadas en lonjas o rodajas, troceadas, rotas y aceitunas para ensalada (por cada 300 gramos)	2	2	2
<b>Fragmentos de hueso:</b>	3	1,3 promedio	
(o) Aceitunas deshuesadas y rellenas	1,3	1,3	1,3
(p) Aceitunas en lonjas o rodajas, troceadas, rotas y aceitunas para ensalada (por cada 300 gramos)	2	2	2
<b>Huesos rotos:</b>			
(q) Magulladas	6	6	
(r) En ninguna circunstancia la cifra de tolerancia total deberá exceder	17%	17%	17%
Materias extrañas inocuas- por conteo	2	2	2

NB cuando se apliquen las tolerancias a las aceitunas en mitades, usar 200 unidades/piezas.

Las tolerancias deberán evaluarse en una muestra mínima de 200 aceitunas tomada conforme al plan de muestreo adecuado con un AQL de 6,5.

Aceitunas presentadas en mitades, en cuartos, en gajos, en lonjas o rodajas, troceadas, rotas, aceitunas para ensalada (salvo su preparación con aceitunas enteras), en pasta de aceituna: se tolera la presencia de un hueso o de un fragmento de hueso por cada 300 g de contenido neto escurrido de pulpa de aceitunas.

**Justificación:** Estados Unidos propone un requisito mínimo más simplificado por categorías amplias de Preparación Comercial. Estados Unidos considera que la Norma del Codex para Aceitunas de Mesa debería establecer una tolerancia de referencia única para defectos y que no es adecuado que una norma del Codex indique niveles de calidad por encima de este punto de referencia. La norma del Codex brinda definiciones de defectos, y los comerciantes pueden establecer tolerancias para los defectos por encima de los niveles de referencia.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**Observación general:** Estados Unidos sugiere que las clases funcionales incluidas en el proyecto de revisión de norma se basen en las enumeradas en la norma Codex Stan 66-1981 y acordadas por el Comité, en reconocimiento de la declaración realizada en la 58.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo, luego refrendada por la Comisión del Codex en su 28.<sup>a</sup> reunión, respecto de que "la NGAA debería ser el único punto de referencia autorizado para los aditivos alimentarios y ello debería indicarse claramente en todas las normas para productos" (Alinorm 05/28/3A, párrafo 56 [15]).

La norma para aceitunas de mesa corresponde a la categoría de alimentos de la NGAA 04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja. Esta categoría de alimentos es amplia y abarca muchos alimentos normalizados y no normalizados. La NGAA agrupa a todos los tartratos porque comparten la IDA del JECFA y todos los tartratos están enumerados como reguladores de la acidez en el cuadro del SIN (CAC/GL 36-1989).

La Sección 4, Aditivos alimentarios - Reguladores de la acidez contiene el Ácido tartárico (L(+)-) (SIN 334), para su uso como regulador de la acidez en un nivel máximo de 1500 mg/kg. No se brindan razones para excluir otros tartratos aprobados de la norma, a saber, tartrato monosódico, SIN 335(i); tartrato disódico, SIN 335(ii); tartrato monopotásico, SIN 336(i); tartrato dipotásico, SIN 336(ii) y tartrato de potasio y sodio (SIN 337).

La exclusión de otros tartratos no fue avalada por justificaciones tecnológicas conforme a la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA (CX STAN 192) para excluir los tartratos reguladores de la acidez (SIN 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii) y 337) con un nivel único de uso máximo aceptable combinado de la norma. Dicha exclusión selectiva sobre la base de prácticas de producción, reglamentaciones y/o preferencias del consumidor nacionales o regionales fortalece la posición de Estados Unidos respecto de que se debe incluir una referencia general a la NGAA. Esto permite a los productores seleccionar los aditivos y conservantes que se adapten mejor a sus prácticas de producción, condiciones geoclimáticas, reglamentaciones nacionales y preferencias del consumidor. Además, esta exclusión selectiva también se aplica a los antioxidantes y conservantes en esta sección de la norma.

#### 6. HIGIENE

**Eliminar 6.3 y 6.4 y reemplazar por lo siguiente:**

~~6.3 — Las aceitunas fermentadas conservadas en un líquido de gobierno podrán contener los microorganismos presentes durante la fermentación, en especial bacterias lácticas y levaduras. El número de estos microorganismos (bacterias lácticas y/o levaduras) contados en un medio de cultivo selectivo podrá, en cada caso, ser de  $10^9$  unidades formadoras de colonias/ml de salmuera o por gramo de pulpa según el nivel de fermentación.~~

~~6.4 Las aceitunas fermentadas conservadas en un líquido de gobierno podrán contener los microorganismos presentes durante la fermentación, en especial bacterias lácticas y levaduras. El número de estos microorganismos (bacterias lácticas y/o levaduras) contados en un medio de cultivo selectivo podrá, en cada caso, ser de 10 unidades formadoras de colonias/ml de salmuera o por gramo de pulpa según el nivel de fermentación.~~

**6.3 Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto:**

- **deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;**
- **deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y no deberá contener sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.**

**6.4 Las aceitunas conservadas por esterilización térmica (como las aceitunas ennegrecidas por oxidación alcalina) deberán haber recibido un tratamiento de transformación suficiente, tanto en tiempo como en temperatura, para destruir las esporas de *Clostridium botulinum*.**

**Justificación:** Estados Unidos considera que la redacción de esta sección de la norma actual (CODEX STAN 66-1981 Rev. 1-1987) es más adecuada y más fácil de entender y debería conservarse.

#### 7. PESOS Y MEDIDAS

##### 7.1.4 Peso neto escurrido mínimo

**Eliminar el texto actual e introducir el siguiente texto de la Sección 8.1. Llenado del envase de la norma anterior:**

**El producto, incluido el líquido de cobertura, deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20 °C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.**

**El peso del producto contenido en cada envase será el máximo permitido por el método de elaboración, sin ser perjudicial para la calidad del contenido.**

Justificación: Estados Unidos recomienda este cambio por las siguientes razones:

- i. Las diferencias en las legislaciones nacionales con respecto al peso escurrido y los continuos esfuerzos del Comité Técnico seis (TC6) de la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML) para abordar las incongruencias en los planes de muestreo y las estadísticas en las cuales se basan los factores de corrección de muestras y la cantidad de preenvases permitidos en una muestra para exceder la deficiencia tolerada permitida.
- ii. Los valores de porcentajes son demasiado restrictivos y normativos y no consideran los efectos que los diferentes calibres de aceitunas tienen en el peso de cada envase.
- iii. No existe una uniformidad internacional de envases aceptada como se indica en el cuadro.

## 8. ETIQUETADO

~~8.1.1.2.2 La preparación comercial, tal como se describe en la Sección 2.2.2; ésta podrá sustituirse por la que sea de uso en el país de venta.~~

Justificación: La sección anterior enmendada aborda este asunto lo suficiente, por lo tanto debería eliminarse.

### DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL RECIPIENTE (CAC/RM 46-1972)

#### 1 ÁMBITO

Este método se aplica a los recipientes de vidrio<sup>1</sup>.

Observación general: Cada vez más las aceitunas de mesa se envasan en otros envases como latas y bolsas de plástico y/o papel de aluminio; por lo tanto, recomendamos que los miembros del CCPFV colaboren en la identificación de métodos para determinar la capacidad de agua de dichos envases.

#### 4. CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

##### ~~DETERMINACIÓN DE ACIDEZ<sup>2</sup>~~

~~Transvasar 25 ml de salmuera mediante una pipeta a un matraz cónico de 150 ml y añadir unas cuantas gotas de fenolftaleína como indicador. Titular la solución con una solución de hidróxido sódico 0,1 N hasta que al agitarla persista una coloración rosa permanente. La solución de hidróxido sódico potasio de calidad pura para análisis, aplicándose el factor que sea necesario.~~

~~1 ml 0,1N NaOH = 0,0090 g ácido láctico.~~

##### DETERMINACION DEL pH

~~Montar y ajustar un pH metro y los electrodos de vidrio y calomelano, según las instrucciones del fabricante, para utilizarlo a 20°C. Calibrar el instrumento con una solución tampón conocida de pH 4,0 a 20°C. Lavar bien los electrodos para eliminar los restos de la solución tampón con una copiosa cantidad de agua destilada. Sumergir el electrodo en la muestra contenida en el vaso de precipitados, y ajustar a 20°C. Leer el pH a las 0,05 unidades más próximas.~~

Justificación: Estados Unidos cree que estos métodos normativos no son necesarios y recomienda hacer referencia al método científico para determinar la acidez y el pH como se ha hecho en otras normas del CCPFV.

<sup>1</sup> Para la determinación de la capacidad de agua en recipientes metálicos el método de referencia es ISO 90.1:1986.

<sup>2</sup> La presencia de aditivos alimentarios ácidos falsea la interpretación de los resultados.