

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Punto 3 del programa

CX/PFV 12/26/3-Add1

Octubre de 2012

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

26ª reunión
Montego Bay, Jamaica,
Del 15 al 19 de octubre 2012

Comentarios sobre el

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA (REVISIÓN DE LA NORMA CODEX 66-1981)
(Trámite 3)

Comentarios presentados por: Brasil, Chile, Costa Rica, Cuba, la Unión Europea, India, Kenia, Estados Unidos de América

BRASIL

En lo que respecta al anteproyecto de norma mencionada anteriormente, Brasil quisiera felicitar los esfuerzos de la Unión Europea (EU) en la revisión del documento, además de presentar algunos comentarios específicos al respecto.

Comentarios específicos:

Sección 2.2 DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO
Justificación El texto adoptado incluye <i>tratamientos</i> como un parámetro de clasificación, mas sin embargo los “tratamientos” se encuentran bajo “preparaciones comerciales” (que ya está listado). También, no se lista “tipos varietales”, un parámetro bajo la sección 2.3
Sugerencia - Corrección editorial Sección 2.2 DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO Las aceitunas de mesa se clasificarán en uno de los siguientes tipos, preparaciones comerciales tratamientos tipos varietales y estilos:

Sección 3.2.3 Definición de defectos (i) Defectos de relleno
Justificación La terminología adoptada pudiera no ser tan clara como lo es la norma actual “aceitunas sin relleno), que está considerada como más simple, sencilla y conectada directamente con las disposiciones para “lugar” y “al azar” de las aceitunas empacadas. De manera alterna, considerar definir envasadas y ordenadas y envasadas a granel.
Sugerencia - Corrección editorial (i) Defectos del relleno Aceitunas sin relleno:

Sección 3.2.3 Definición de defectos (k) y (l)
<p>Justificación</p> <p>Deberían eliminarse estas disposiciones, ya que no se refieren a ningún límite en la Sección 3.2.5 Defectos y tolerancias.</p>
<p>Sugerencia - Corrección editorial</p> <p>(k) “Frutos blandos”: Unidades que carezcan de la firmeza que es característica de una variedad específica.</p> <p>(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.</p>

Sección 3.2.3 Definiciones de defectos, nuevas disposiciones (k) y (l) para daños por insectos y mohos, (m) Defecto de la piel que no afecta a la pulpa, (n) Defecto de la piel que afecta a la pulpa (o) Daño causado por prácticas anormales de cultivo.

<p>Justificación</p> <p>En la norma actual (CODEX STAN 66-1981) se establecen disposiciones para daños por insectos y moho, y deberían retenerse en el anteproyecto, para permitir el control de características sensoriales importantes para el consumidor final.</p> <p>Los daños provocados por el moho y los insectos son extremadamente repulsivos, limitan la calidad general del producto y necesitan ser controlados para asegurar las prácticas equitativas en el comercio y la protección del consumidor final.</p> <p>Las disposiciones para “defecto de la piel que no afecta a la pulpa”, “defecto de la piel que afecta a la pulpa” y “daño causado por prácticas anormales de cultivo” se encuentran en la norma actual (CODEX STAN 66-1981) y deberían ser retenidas en en anteproyecto para permitir controlar todo el rango de daños ni más ni menos, de manera que abarque todo el rango de características importantes para el control de la calidad del producto.</p>
<p>Sugerencia - inserción de una disposición</p> <p>(k) Daños producidos por criptógamas y hongos: Frutos mates o con manchas más o menos oscuras causadas por el micelio de algunos hongos (<i>Macrophoma</i>, <i>Gloesporium</i>, etc.) que se desarrolla en el interior de la aceituna y provoca una deshidratación del tejido, o que se desarrolla superficialmente y afecta al color del fruto.</p> <p>(l) <i>Dacus oleae</i> y daños producidos por insectos (con orificio de salida): Frutos deformes o con manchas anormales o aspecto anormal del mesocarpio, causado característicamente por insectos.</p> <p>(m) Defecto de la piel que no afecta a la pulpa: Marcas superficiales que no afecten el epicarpio (magulladuras, golpes, rameado, etc.) pero que no penetren en el mesocarpio y no sean debidas a enfermedad.</p> <p>(n) Defecto de la piel que afecta a la pulpa: Imperfecciones o daños del mesocarpio que pueden o no asociarse a marcas superficiales. En el caso de las aceitunas enteras deshuesadas, aceitunas dañadas por desgarraduras hasta el punto que la cavidad del hueso o una porción importante del mesocarpio están al descubierto.</p> <p>(o) Daños causados por prácticas anormales de cultivo. Frutos cuyo epicarpio ha sido quemado accidentalmente.</p>
<p>Límites a incluirse en el cuadro de Defectos y tolerancias.</p>

	Categoría extra			Categoría I			Categoría II		
	Aceitunas verdes	Aceitunas ennegrecidas por oxidación	Aceitunas de color cambiante y negras	Aceitunas verdes	Aceitunas ennegrecidas por oxidación	Aceitunas de color cambiante y negras	Aceitunas verdes	Aceitunas ennegrecidas por oxidación	Aceitunas de color cambiante y negras
(k) Daños producidos por criptógamas y hongos	2	2	2	4	4	4	10	10	10
<i>Dacus oleae</i> y daños por insectos	3	3	3	5	5	6	10	10	12
Defecto de la piel que no afecta a la pulpa	3	3	4	5	6	7	7	10	12
Defecto de la piel que afecta a la pulpa	2	2	4	3	3	6	5	5	8
Daños causados por prácticas anormales de cultivo.	Exentos	Exentos	Exentos	Exentos	Exentos	Exentos	Exentos	Exentos	Exentos

CHILE

Observación 1: en la letra (d) de la sección 2.2.2 (pág.4), se señala que las aceitunas ennegrecidas sin tratamiento alcalino deberán cumplir con los requisitos que figuran en las secciones 3.1.3.1 y 3.1.3.2. Sin embargo, no existen estas secciones en el documento. Se debe aclarar el punto o eliminarlo.

Observación 2: se debe hacer referencia a tabla de límites de tolerancias para las categorías comerciales, pues los términos “muy ligero” o “ligeros” son ambiguos y las tolerancias están definidas en esta tabla. Se propone texto a continuación (en negrita):

3.2.1 Categorías comerciales

Las aceitunas de mesa pueden clasificarse en una de las siguientes tres categorías o denominaciones equivalentes de acuerdo a su calidad, a saber:

3.2.1.1 “Extra”, “Fantasía” o “A”

Se considerarán 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, cuyas **tolerancias están definidas en la tabla de la sección 3.2.4, bajo el término “Categoría Extra”**.

En esta categoría podrán clasificarse las variedades apropiadas de aceitunas enteras, partidas, seccionadas, deshuesadas o rellenas.

3.2.1.2 “Primera” o “I”, Selecta o “B”

En esta categoría se incluirán las aceitunas de buena calidad, con un grado de madurez adecuado y que presenten las características propias de su variedad y 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, cuyas **tolerancias están definidas en la tabla de la sección 3.2.4, bajo el término “Categoría Extra”**.

Podrán clasificarse dentro de esta categoría todos los tipos, preparaciones y presentaciones de aceitunas de mesa, salvo las “troceadas”, las “rotas” y la “pasta de aceitunas”.

3.2.1.3 Segunda o “II”, “Estándar” o “C”

Comprenderá las aceitunas de mesa que, no pudiendo clasificarse en las dos categorías anteriores, respondan a las condiciones generales definidas para las aceitunas de mesa en esta sección, cuyas **tolerancias están definidas en la tabla de la sección 3.2.4, bajo el término “Categoría II”**.

Observación 3: Eliminar la palabra “bien” en sección 7.1.1 pues no contribuye a aclarar el concepto.

7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). 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.

Observación 4: incluir nota aclaratoria de uso de “peso” en vez de “masa” en sección 4 pág.12

4 CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

Restar el peso encontrado en el 3.2 del peso encontrado en 3.3. La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente. Los resultados se expresan en mililitros de agua.

Agregar nota al pie de página: Se utiliza el término “peso” en vez de “masa”, ya que al nivel internacional se reconocen los términos “peso neto” y “peso escurrido.”

COSTA RICA

Costa Rica apoya el anteproyecto de norma.

CUBA

(i) Comentarios generales

2.2. DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO

2.2.1 Tipos de aceitunas

(b) **Aceitunas de color cambiante:** frutos recogidos antes de su completa madurez, durante el envero.

Comentarios generales: Con relación a esta denominación de aceitunas de color cambiante se sugiere estudiar o proponer otro nombre comercial a menos que en la práctica sea utilizado en el etiquetado para el comercio de este tipo específico de grado de madurez de las aceitunas.

3.2.1 Otros ingredientes autorizados.

Comentarios generales: Citar las Normas del Codex para la Sal, el Vinagre, el Aceite de Oliva, los Azúcares y la Miel en los incisos a), b), c), d) y e).

3.2.2 Uniformidad de tamaño

Comentarios generales: Se debe proveer un método de ensayo para determinar el calibre de las aceitunas.

3.2.4 Defectos y tolerancias

La evaluación de las tolerancias se realizará con una muestra mínima de 200 aceitunas recogida según el plan de muestreo apropiado con un NQA de 6,5.

Comentarios generales: Es necesario aclarar o especificar la cantidad mínima de aceitunas por envase según el plan de muestreo aplicado (NCA de 6,5).

Defectos y tolerancias

Comentarios generales: Aunque Cuba propone eliminar la Pasta de Aceituna como producto de la Norma, observa que no se ha tenido en cuenta en la Tabla de defectos y tolerancias.

7.1.4 Peso neto escurrido mínimo

Comentarios generales: La tabla que se presenta no establece el peso neto escurrido mínimo para cada tipo de envase, es una tabla de defectos que correspondería añadir en la Sección 3.2.4. Esta cuestión debe quedar claramente establecida de manera similar que en las Normas del Codex para Algunas Hortalizas y las de Frutas en Conserva. Por otra parte, en esta tabla se limita el peso del envase hasta 1500 g. Lo cual se contradice con el plan de muestreo que contempla envases de hasta 4,5 kilogramos.

(ii) Comentarios específicos:**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica a los frutos del olivo cultivado (*Olea europaea* L.), según se definen en la Sección 2, **sometidos a tratamientos u operaciones adecuados**, que están destinados al consumo directo como aceitunas de mesa, inclusive para fines de hostería o aquellas aceitunas empacadas a granel destinadas para re envasado en recipientes para el consumidor directo. No se aplicará al producto destinado a una transformación ulterior.

Justificación: Se hace la propuesta de incluir la palabra cosechado pues es obvio que primero se cultivan los árboles del olivo pero se tienen que cosechar para ser procesados. Por otra parte es importante enfatizar en que se pueden cosechar y procesar con cualquier grado de madurez tecnológica según se aprecia en la Sección 2 de la Norma.

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

Se entiende por "Aceitunas de mesa" el producto:

(a) Preparado a partir de frutos sanos de variedades de olivo cultivado (*Olea europaea* L.), elegidas por producir frutos cuyo volumen, forma, proporción de pulpa respecto al hueso, delicadeza de la pulpa, sabor, firmeza y facilidad para separarse del hueso los hacen particularmente aptos para la elaboración;

Justificación: La misma dada en la propuesta de la Sección 1.

(b) Sometido a tratamientos para eliminar el amargo amargor natural y conservado mediante fermentación natural y/o tratamiento térmico de manera apropiada, y/o por otros medios, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase rígido o de material flexible para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente, ~~con o sin conservantes~~;

Justificación: En la versión al español se debe utilizar la palabra amargor (sustantivo) y no amargo que es un adjetivo. [Este comentario solo se aplica a la versión en español] Es importante enfatizar en el tratamiento térmico adecuado capaz de garantizar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente y que se utilice un envase de cierre hermético aclarando la inclusión de los envases de material flexible el cual es ampliamente utilizado en este tipo de producto. Se propone eliminar el uso o no de los conservantes pues esta cuestión pertenece a la Sección 4 de la Norma.

(c) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado de conformidad con la Sección 3.1.3., **envase ordinario o**

d) envase compacto, fruto dispuesto en forma apretada sin un medio de cobertura líquido, podrá utilizarse un ingrediente edulcorante.

Justificación: Se debe añadir esta aclaración a la definición para ser consecuentes con 3.1.1.

2.2.2 Preparaciones comerciales

Las aceitunas podrán ser sometidas a las siguientes preparaciones y/o tratamientos comerciales:

(a-3) Aceitunas negras aderezadas en salmuera;

~~(a-4) Aceitunas verdes maduras.~~

Justificación: Se propone en a-3 añadir en salmuera para ser consecuente con las otras denominaciones. Se propone suprimir el a-4 pues es contradictorio el término utilizado, las aceitunas no pueden estar verdes y maduras al mismo tiempo. [Este comentario solo se aplica a la versión en español]

2.4.5 Alcaparrado o mezclas: aceitunas enteras o deshuesadas, generalmente de pequeño tamaño, con alcaparras y con material de relleno o sin él, empacadas con otros productos comestibles en salmuera, tales como piezas de: cebolla, zanahoria, apio, **pimiento** y otros ingredientes **comestibles adecuados según 3.1.2** y cuando las aceitunas predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

Justificación: Se propone modificar el nombre de esta manera para enfatizar que el producto principal es la aceituna y no la alcaparra, o sea, aceitunas con alcaparras y no alcaparras con aceitunas. Se propone añadir la palabra pimiento ya que se utiliza mucho en este tipo de preparación y si se mencionan otros, es justo que se mencionen también. Se propone eliminar la palabra comestible ya que es obvio que tienen que ser comestibles todos los ingredientes y añadir la palabra adecuados según 3.1.2.

~~2.4.6 Pasta de aceitunas: Solamente pulpa de aceituna finamente molida.~~

Justificación: Se propone eliminar este concepto ya que no se corresponde con el tipo de producto del que se trata en esta Norma.

3.2.1 Otros ingredientes autorizados.

Podrán utilizarse otros ingredientes, tales como:

- (a) Agua;
- (b) sal de calidad alimentaria;
- (c) vinagre ~~vinagre~~; [Este comentario solo se aplica a la versión en español]
- (d) ~~aceite~~ **aceite** de oliva; [Este comentario solo se aplica a la versión en español].
- (e) ~~azúcares~~ **azúcares** y/o productos alimentarios que confieren (al alimento) un sabor dulce, por ejemplo, la miel; [Este comentario solo se aplica a la versión en español].
- (f) cualquier producto comestible simple o compuesto utilizado como acompañamiento o como relleno, como por ejemplo: pimienta, cebolla, almendra, apio, anchoa, alcaparra, o sus pastas; [Este comentario solo se aplica a la versión en español].
- (g) especias y hierbas aromáticas o sus extractos naturales. [Este comentario solo se aplica a la versión en español]

Justificación: Comenzar todos estos incisos en minúscula.

3.1.3 párrafo 3: **mL** ~~ml~~

Justificación: Escribir correctamente la abreviatura de mililitros.

3.2.2 Uniformidad de tamaño

La escala de calibres (**en mm**), en un kilogramo, será la siguiente:

Justificación: Es necesario especificar la unidad de medida para el calibre de la aceituna.

3.2.4 Defectos y tolerancias

La evaluación de las tolerancias se realizará con una muestra mínima de 200 aceitunas recogida según el plan de muestreo apropiado con un ~~NQA~~ NCA de 6,5. [Este comentario solo se aplica a la versión en español]

Justificación: Corregir el error tipográfico en español.

7.1.1. Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase **rígido (vidrio o metal, se excluye el envase de material flexible)** cerrado cuando está completamente lleno.

Justificación: Se debe aclarar el tipo de envase ya que el envase de material flexible no posee método de ensayo para determinar su capacidad de agua.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
Acidez de la salmuera	AOAC 942.15	Titulometría	I
	ISO 750:1998 Productos de frutas y vegetales. Determinación de la acidez valorable		I
pH de la salmuera	ISO 1842:1991 Comité del Codex Método sobre frutas y hortalizas elaboradas	Potenciometría	IV
	AOAC 981.12 Comité del Codex Método sobre frutas y hortalizas elaboradas		III
	NMKL 179:2005 Comité del Codex Método sobre frutas y hortalizas elaboradas		II

Disposición	Método	Principio	Tipo
Peso drenado	AOAC 968.30 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Tamizado (cribado) Gravimetría	I
Llenado del envase (envases de vidrio)	CAC/RM 46:1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	I
Llenado del envase (envases de metal)	ISO 90.1:1986 (Determinación de la capacidad de agua en envases de metal)	Pesaje	I
Contenido de sólidos solubles	ISO 2173:1998 (Productos de frutas y vegetales. Determinación del contenido de sólidos solubles. Método refractométrico) AOAC 932.14C (Sólidos en almíbares. Higrómetros, picnómetros).	Refractometría	I
Peso neto	OIML R 87:2004 Cantidad de producto en los pre envases.	Pesaje	I
Plomo	ISO 6633:1984 (Frutas, vegetales y productos derivados – Determinación del contenido de plomo – Método espectrométrico de absorción atómica con poca llama). AOAC 972.25 (Plomo en alimentos. Espectroscopía/ espectroscopía de absorción atómica).	Espectrometría	I
Estaño	ISO 2447:1998 (Frutas y productos vegetales – Determinación del contenido de estaño). AOAC 980.19 (Estaño en alimentos. Espectroscopía/ espectroscopía de absorción atómica)	Espectrometría	I
Cadmio	ISO 6561:2005 Parte 1. Frutas, vegetales y productos derivados – Determinación del contenido de cadmio. Método por espectrometría de absorción atómica usando horno de grafito. Parte 2. Frutas, vegetales y productos derivados – Determinación del contenido de cadmio. Método por espectrometría de absorción atómica usando horno de grafito.	Espectrometría	I
Calibre aceitunas	??????	????	????

UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea y sus miembros estados (UEEM) desean agradecer a las delegaciones participantes en el Grupo de Trabajo electrónico, por sus útiles contribuciones en el desarrollo den anteproyecto que nos ocupa.

La UEEM apoyan en anteproyecto de norma, tal y como se presenta en el Apéndice I del documento CX/PFV 12/26/3, con los comentarios siguientes:

Sección 3.2.4:

En el cuadro que indica los defectos y tolerancias, la tolerancia para “frutos rotos” para la primera categoría sobre “aceitunas de color cambiante y negras” debería ser 5 en lugar de 3.

Sección 7.1.4:

Para asegurar que no se confunda o engañe al consumidor, esta sección deberían contener disposiciones sobre el peso mínimo drenado, el cual está presente en otras normas para frutas y hortalizas en conserva. Para ello la UEEM sugieren añadir un nuevo punto 7.1.4.1 antes del cuadro sobre tolerancias:

El peso drenado del producto no debería ser menor que los porcentajes siguientes, calculados a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en un envase cerrado cuando está totalmente lleno¹.

Formas de presentación	Peso escurrido mínimo
Aceitunas enteras	50%
Aceitunas enteras, deshuesadas o rellenas:	40%

Con una nota a pie de página:

¹ Para los envases rígidos no metálicos tales como frascos de cristal, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

En lo que respecta a los problemas principales planteados por el GTe, la UEEM quisieran hacer los comentarios siguientes:

- 1) La UEEM preferirían retener las disposiciones de las secciones 3.1.3.1 y 3.1.3.2 para los medios de cobertura (las salmueras de acondicionamiento), ya que son de gran importancia para que las aceitunas de mesa aseguren su calidad higiénica e inocuidad del producto, beneficiando con ello al consumidor. También proporcionan una guía útil para la industria. Sin embargo, y en el espíritu de lograr un compromiso, los MEUE estarían dispuestos a aceptar las nuevas disposiciones simplificadas en el punto 3.1.3 como lo propone el GTe.
- 2) La UEEM consideran que las disposiciones en las categorías comerciales en la sección 3.2.1 son muy útiles, ya que permiten el comercio de categorías de calidad distintas, de una forma transparente y proporcionan información importante para el consumidor.
- 3) La UEEM apoyan las disposiciones sobre los defectos y tolerancias en la sección 3.2.4 ya que son claras y detalladas respecto a las tolerancias de calidad que disuade la creación de requisitos no armonizados y por ende asegura prácticas equitativas en el comercio, además de facilitar el comercio internacional de las aceitunas de mesa.
- 4) La UEEM son de la opinión que, en el punto 3.2.3(b) “frutos manchados”, la superficie máxima de defectos debería estar limitada a 6 mm², dado que las aceitunas son frutos pequeños.

INDIA**Comentarios generales:**

Aún cuando el cuadro sobre defectos y tolerancias en la sección 3.2.4 es relevante, su complejidad es causa de preocupación; el GTe también está de acuerdo con este punto de vista. Más aún, el criterio en caso de las aceitunas con hueso o rellenas, el porcentaje de frutos rotos en las aceitunas de color cambiante y negras, bajo a primera categoría, es menor al de los otros dos tipos, mientras que en la 2da parte del cuadro, el porcentaje de tolerancia para la mayoría de los defectos bajo dicha clasificación, es mayor que los otros dos tipos, por lo que se necesita aclarar esto. El cuadro necesita re configurar para darle mayor claridad, e indicar brevemente las tolerancias para el defecto.

Comentarios específicos:**Sección 2.2.2 Preparaciones comerciales****Sub sección 2.2.2 (d) Aceitunas ennegrecidas por oxidación**

El texto en la última oración del párrafo debería modificarse como sigue:

“Las aceitunas ennegrecidas sin tratamiento alcalino deberán cumplir con los requisitos que figuran en las sección 3.1.3. ~~3.1.3.1 y 3.1.3.2~~”

Justificación: En el documento no existen las secciones 3.1.3.1 o 3.1.3.2 y debería citarse la sección correspondiente.

SECCIÓN 3.1 - DEFINICIONES**Sub sección 3.1.3 Medios de cobertura (salmueras de acondicionamiento).**

En la página 5, en el texto del primer renglón debería modificarse como sigue:

“La salmuera deberá estar limpia y exenta de materias extrañas ~~no autorizadas~~, sabor y olor anormales y deberá ajustarse a las normas de higiene definidas en la Sección 6”.

Justificación: Cualquier materia extraña es indeseable a menor de que se establezcan ciertos límites para ella. Cuando no debe haber ninguna materia extraña, el asunto de autorizada o no autorizada viene siendo irrelevante. Por ello el término “materias extrañas no autorizadas” es discordante.

Sección 3.2.3 Definiciones de defectos visibles

Sub sección 3.2.3 (a)

La definición de materias extrañas inocuas debería modificarse como sigue:

Materias extrañas inocuas - ~~Toda materia vegetal, como por ejemplo, hojas o pedúnculos aislados, que no sea nociva para la salud ni indeseable estéticamente, excluidas las sustancias cuya adición se autoriza en la Norma cualquier sustancia vegetal (tal como, pero no limitada a, una hoja o parte de, o un tallo) que es inocua y que tiende a menoscabar la apariencia del producto.~~

Justificación: En la definición, pudiera no necesitarse la referencia a las sustancias que ya están autorizadas a añadir, ya que se han permitido, tomando en consideración su inocuidad. Más aún, se necesita mantener la uniformidad con el texto del Codex, ya que la definición de materia extraña inocua es igual a la propuesta en la Norma del Codex para frutos con hueso en conserva (CODEX STAN 242-2003).

Sub sección 3.2.3 (b)

La definición de materias extrañas inocuas debería modificarse como sigue:

Aceitunas que presenten marcas superficiales que penetren o no en la pulpa, ~~con una superficie superior a [6mm²]-[9mm²]~~ que, de forma individual o conjunta, modifiquen materialmente el aspecto o la calidad de consumo de las aceitunas.

Justificación: Cuando se establece el% de la tolerancia máxima de fruta, bajo la sección 3.2.4 pudiera no necesitarse determinar el tamaño específico de la mancha.

KENIA

2.2 DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO

Kenia desea proponer añadir un nuevo inciso [a-3] para incluir a las aceitunas negras en salmuera aderezadas, como se indica a continuación:

2.2.2. Preparaciones comerciales: Las aceitunas podrán ser sometidas a las siguientes preparaciones y/o tratamientos comerciales:

(a) **Aceitunas aderezadas:** aceitunas verdes, de color cambiante o negras sometidas a un tratamiento alcalino y acondicionadas en salmuera, sin fermentación o con una fermentación total o parcial, conservadas con o sin acidificantes y/o tratamiento térmico frío o caliente:

- (a-1) Aceitunas verdes aderezadas en salmuera;
- (a-2) Aceitunas de color cambiante aderezadas en salmuera;

COMENTARIO

Nuevo --- a insertarse como [a-3] Aceitunas negras aderezadas en salmuera.

- (a-3) Aceitunas negras aderezadas - ahora será [a-4]
- (a-4) Aceitunas verdes maduras - ahora será [a-5]

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.3 Medios de cobertura (salmueras de acondicionamiento).

Se designan con este nombre las disoluciones de sales alimentarias, según se define en la *Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria (CODEX STAN 150-1985)*, en agua potable, adicionadas o no, en todo o en parte, de ingredientes que figuren en la Sección 3.1.2.

COMENTARIO

A Kenia le gustaría sugerir eliminar los términos “no autorizadas” ya que no existe dicho término y “anormales”; En lo que respecta al término “anormales” habría que reemplazarlo con la palabra “desagradable” en el inciso a continuación:

3.1.2 La salmuera deberá estar limpia y exenta de materias extrañas ~~no autorizadas~~, sabor y olor ~~anormales~~ desagradables y deberá ajustarse a las normas de higiene definidas en la Sección 6.

3.2.3 Definiciones de defectos

Comentario:

Kenia recomienda el tamaño de 6mm cuadrados.

(b) **Frutos manchados:** Aceitunas que presenten marcas superficiales que penetren o no en la pulpa, con una superficie superior a ~~[6 mm²]~~ ~~[9 mm²]~~ que, de forma individual o conjunta, modifiquen materialmente el aspecto o la calidad de consumo de las aceitunas.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Comentarios generales:

Estados Unidos de América (EE.UU.) agradece la oportunidad de presentar sus comentarios sobre el Anteproyecto de norma del Codex para las aceitunas de mesa, y aprecia los esfuerzos del grupo de trabajo electrónico encabezado por la Unión Europea.

Los cambios propuestos por EE.UU. están colocados dentro de las secciones correspondientes al anteproyecto con el nuevo texto en [corchetes verdes] [y el texto a eliminar en corchetes rojos] con el texto tachado. La justificación tanto para las eliminaciones como las adiciones están indicadas en la oración o párrafo consiguiente.

Anteproyecto 16 de febrero, 2012.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA (revisión de la NORMA CODEX 66-1981)

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.3 Medios de cobertura (salmueras de acondicionamiento).

Se designan con este nombre a las disoluciones de sales alimentarias, según se define en la *Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria (CODEX STAN 150-1985)*, en agua potable, adicionadas o no, en todo o en parte, de ingredientes que figuren en la Sección 3.1.2.

La salmuera deberá estar limpia y exenta de materias extrañas no autorizadas, sabor y olor anormales y deberá ajustarse a las normas de higiene definidas en la Sección 6.

Las aceitunas fermentadas contenidas en un medio de empaque, pudieran contener microorganismos usados para su fermentación, en particular bacterias lácticas y levaduras. ~~[El número de tales microorganismos (bacterias lácticas y/o levaduras) en un medio de cultivo selecto pudieran presentar concentraciones de hasta ¹⁰9 unidades formadoras de colonias por ml de salmuera o por gramo de pulpa dependiendo del nivel de fermentación.]~~ [De acuerdo con el Código recomendado de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979)].

Propuesta de EE.UU. : EE.UU. recomienda eliminar la segunda oración y reemplazarla con la referencia al “Código recomendado de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979)”.

Justificación:

- El hacer referencia a un documento del Codex pre-existente concuerda con (a) la Sección II de la 20ª edición del Manual de procedimiento del Codex que indica: la elaboración de relación de los textos del Codex entre los Comités de productos y los Comités de asuntos generales (b) Sección 5 sobre Contaminantes y Sección 6 sobre Higiene.
- Considera que la repetición o inserción de disposiciones de un Código de prácticas del Codex existente es redundante, además de alargar y complicar la norma sin necesidad.

~~[Características físico-químicas de la salmuera de empaque o de los jugos, tras el equilibrio osmótico, así como las características de la pasterización térmica y el tratamiento de esterilización aplicado a las aceitunas de mesa, evaluadas en la salmuera de acondicionamiento o en la pulpa:~~

Tipo y preparación	Concentración mínima de cloruro sódico	Límite máximo de pH	Valor de la última esterilización del proceso programado.
Aceitunas aderezadas	4.0%	4.3	-
Aceitunas naturales	5.0%	4.3	-
Aceitunas aderezadas pasterizadas	BPF	4.3	15.0 — PU $\frac{5.25}{62.4^{\circ}\text{C}}$

Tipo y preparación	Concentración mínima de cloruro sódico	Límite máximo de pH	Valor de la última esterilización del proceso programado.
Aceitunas naturales pasteurizadas	BPF	4.3	$15.0 - PU \frac{5.25}{62.4^{\circ}C}$
Aceitunas deshidratadas y/o arrugadas:	8.0%	BPF	-
Aceitunas ennegrecidas por oxidación con tratamiento alcalino.	BPF	BPF	$15.0 - F_0 \frac{10}{12^{\circ}C}$

BPF Buenas prácticas de fabricación

$\frac{PU}{T_r^z}$: Son los coeficientes de letalidad acumulada en procesos térmicos a temperaturas inferiores a 100°C. En el caso de las aceitunas de mesa, se toman como microorganismos de referencia las bacterias propiónicas, cuya ecuación para los tiempos de destrucción térmica se define por una temperatura de referencia de 62,4°C y una pendiente z de 5,25.

T_r : Temperatura de referencia—Es la que corresponde a un “tiempo de reducción decimal” y que junto a la pendiente z define la representación logarítmica de la curva T.D.T. de un microorganismo específico.

z: Es la pendiente de la representación logarítmica de los “tiempos de destrucción térmica” en función de la temperatura (curva T.D.T.) y equivale al número de grados necesarios para que la curva complete un ciclo logarítmico.

$F_0 \frac{z}{T_r}$: Valor de esterilidad acumulada—es la integral, o suma de los valores de letalidad parcial, alcanzados durante el proceso de esterilización y expresados en términos de tiempos de exposición a una temperatura de referencia. Cuando la temperatura de referencia T_r se fija en 121°C y la pendiente z en 10°C se obtiene el valor F_0 para las aceitunas ennegrecidas por oxidación.

Aquellas preparaciones comerciales de las aceitunas de mesa que no cumplen con las características físico-químicas anteriores, solo pueden ser comercializadas si se han elaborado siguiendo métodos tradicionales de inocuidad de los alimentos garantizados por un organismo que autorice su distribución y venta.

La presencia del ácido propiónico y sus sales puede detectarse en las preparaciones comerciales de aceitunas de mesa que han sido sometidas a fermentación de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.]

Propuesta de EE.UU. EE.UU. recomienda eliminar toda la sección sobre características físico-químicas de la salmuera de acondicionamiento.

Y apoya la referencia general actual, encontrada en la Sección 6 (Higiene). Sin embargo, sugiere que cualesquiera adiciones (por ej., información sobre las características físico-químicas de la salmuera de acondicionamiento o el jugo después del equilibrio osmótico y las características de la pasterización térmica y tratamiento de esterilización aplicado a las aceitunas de mesa) a la referencia general actual, deberían ser remitidas al Comité sobre higiene de los alimentos para su refrendo.

Justificación:

- i. La Sección 6 sobre “Higiene”, en la norma aborda adecuadamente este asunto.
- ii. El Manual¹ de Procedimiento declara que la Sección 6 de la Norma (Higiene), debería contener la referencia general al Código recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos y Principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos sin hacer referencia a las disposiciones específicas sobre higiene de los alimentos:

“Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene”.

“El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997)”. También debería hacerse referencia a los códigos de prácticas de higiene correspondientes.
- iii. El Manual de procedimiento establece además que los comités de productos deberán remitir cualquier eliminación o adición, a la referencia general arriba mencionada ante

¹ Comisión del Codex Alimentarius, Manual de procedimientos 19ª edición, 2010.

El Comité de higiene de los alimentos, para su refrendo.

3.2.4 Defectos y tolerancias

Problema: Esta sección de la norma contiene disposiciones solo para aceitunas clasificadas como: enteras, con hueso o rellenas (Sección 2.4.1) y el Cuadro 1. Mientras que los límites de defectos / defectos permitidos están ausentes, o los parámetros de calidad mínima para las presentaciones (i) Enteras sin clasificar y sin hueso son opcionales. Sección 3.3.1 “Las aceitunas podieran clasificarse...” y para (ii) Presentaciones no enteras, de acuerdo a las secciones 2.4.2 (b) a 2.4.2 (g).

Propuesta de EE.UU.: Establecer un cuadro de límites de defectos para (i) Enteras sin clasificar y Presentaciones de aceitunas deshuesadas y (ii) un cuadro de límites de defectos para cada forma de presentación de No enteras, por secciones 2.4.2 (b) a 2.4.2 (g). El texto introductorio sobre los Defectos y tolerancias y los cuatro (4) cuadros propuestos están seguidos de la justificación a continuación.

Ya que las tolerancias para los defectos están basados en distintos tamaños de muestra para las presentaciones enteras (por número o cantidad) y aquellas no enteras (por peso), EE.UU. A. recomienda indicar las medidas de tolerancia para cada forma de presentación.

Justificación:

1. Ya que de acuerdo a la sección 3.2.1 la clasificación de las aceitunas de mesa enteras es opcional y el Cuadro 1 trata sólo con “aceitunas de mesa clasificadas como enteras con o sin hueso”. Es prudente contar con requisitos cuando se comercializan aceitunas de mesa enteras con y deshuesadas, sin clasificar.
2. La norma debe ser consistente y establecer límites de defectos permitidos o para todas las presentaciones o estilos comerciales, para facilitar su comercio y transparencia.
3. La ausencia de un cuadro con tolerancias para aceitunas de mesa con y sin hueso sin clasificar o para otros estilos de presentación no enteras, de acuerdo a las secciones 2.4.2 (b) al 2.4.2 (g) da la impresión de que no se permiten defectos de calidad o éstos no tienen importancia.

PROPUESTA

3.2.4 Defectos y tolerancias

Las tolerancias máximas de defectos en cada categoría comercial, por tipos de aceitunas y para las aceitunas ennegrecidas por oxidación, serán las siguientes:

- [Aceitunas enteras - formas de presentación con o sin hueso]: - La evaluación de las tolerancias se realizará con una muestra mínima de 200 aceitunas recogida según el plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5.
- [Todas las presentaciones restantes: La evaluación de las tolerancias se realizará con una muestra mínima de 300 aceitunas recogida según el plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5].

Cuadro 2 - Límites de defectos cuando las aceitunas de mesa NO están clasificadas

Defectos para las presentaciones enteras y deshuesadas (muestra de 200 aceitunas).

Lista de defectos para las aceitunas enteras o deshuesadas	Aceitunas verdes	Aceitunas de color cambiante y ennegrecidas por oxidación (verdes maduras)	Aceitunas negras
Defectos de apariencia:			
Manchas importantes	25	10	12
Arrugas importantes	10	10	10
Mutilados	20	6	10
Defectos del deshuesado (con restos de hueso (<i>Pitter</i>), reventadas (<i>blowouts</i>), dañadas por el émbolo del deshuesador (<i>cross-pitted</i> o <i>plunger damage</i>).	30	30	30
Daño mecánico	20	10	10

Lista de defectos para las aceitunas enteras o deshuesadas	Aceitunas verdes	Aceitunas de color cambiante y ennegrecidas por oxidación (verdes maduras)	Aceitunas negras
Hueso roto o mal formadas (Enteras)		5	
Dacus oleae / daños por insectos	10		12
Materias extrañas inocuas	2	2	2
Pedúnculos (más grandes que 4 mm)	4	6	5
Hueso o fragmentos de hueso	1.3	1.3	2
Defectos no mencionados específicamente (defectos insignificantes, residuo blanco, etc.)	10	10	10
Magulladuras	6		
Coloración anormal			10
Daños causados por prácticas anormales de cultivo. Prácticas de cultivo	Exentos	Exentos	Exentos
Daños producidos por criptógamas y hongos	0.8	0	0
Defectos de relleno:			
Aceitunas sin relleno:			
- Empacadas en el lugar	7	7	7
- Empacadas al azar	7	7	7
Defectos del relleno	10	10	10
Defectos propios:			
Blandos (con blandura excesiva incluida en el total).	10	10	12
Excesivamente blandos	5	5	6
Bajo ninguna circunstancia el número de las tolerancias totales debería exceder:	22%	22%	22%

Cuadro 3 - Defectos de acuerdo a la presentación en partes o rotos (300 gramos de muestra)

Defectos de acuerdo a la presentación en partes o rotos	Aceitunas verdes	Aceitunas de color cambiante y ennegrecidas por oxidación	Aceitunas negras
Materias extrañas inocuas	2	2	2
Pedúnculos (más grandes que 4 mm)	4	6	5
Piezas rotas (solo para los segmentos) - (piezas menores que el 75% del segmento aparente o unidad mal cortada).	50	50	50
Manchas y arrugas importantes	25	25	25
La proporción del material de relleno de la aceituna (aceitunas rotas / en ensalada)	65:35	65:35	65:35
Hueso o fragmentos de hueso	1.3	1.3	2
Propiedad:			
Blandos (con blandura excesiva incluida en el total).	10	10	12
Excesivamente blandos	5	5	6

Cuadro 4. Defectos para las presentaciones de aceitunas rebanadas

Defectos para las presentaciones rebanadas	Aceitunas verdes	Aceitunas de color cambiante y ennegrecidas por oxidación	Aceitunas negras
Materias extrañas inocuas	2	2	2
Pedúnculos (más grandes que 4 mm)	4	6	5
Piezas rotas - (piezas menores que el 75% del segmento aparente o unidad mal cortada).	50	50	50
La proporción del material de relleno de la aceituna (rebanadas para ensalada)	65:35	65:35	65:35
Hueso o fragmentos de hueso	1.3	1.3	2
Propiedad:			
Blandos (con blandura excesiva incluida en el total).	10	10	12
Excesivamente blandos	5	5	6

Cuadro 5: Defectos para las presentaciones desmenuzadas / troceadas (muestra de 300g)

Defectos para las presentaciones desmenuzadas / troceadas	Aceitunas verdes	Aceitunas de color cambiante y ennegrecidas por oxidación	Aceitunas negras
Materias extrañas inocuas	2	2	2
Pedúnculos (más grandes que 4 mm)	4	6	5
Hueso o fragmentos de hueso	1.3	1.3	2

[Se tolerará la presencia de un hueso o fragmento de hueso, por cada 300 g de contenido neto de pulpa de aceituna, en presentaciones de: mitades, cuartos, gajos, lonjas o rodajas, troceadas, rotas, aceitunas para ensalada (salvo su preparación con aceitunas enteras), en pasta de aceituna:]

- (a) **Pedúnculos:** Pedúnculos adheridos a la aceituna y que sobresalgan más de 3 mm de la parte más saliente de la aceituna. En las aceitunas enteras presentadas con pedúnculo, esto no se considera como un defecto.
- (b) **Defectos del relleno:** Aceitunas presentadas como aceitunas rellenas, total o parcialmente vacías en comparación con la preparación comercial considerada y con la media de una muestra representativa del lote.
- (c) **Huesos o fragmentos de huesos (salvo para las aceitunas enteras):** Huesos enteros o fragmentos de hueso cuyo eje más largo mida más de 2 mm.
- (d) **“Blandos”:** Unidades que carezcan de la firmeza que es característica de una variedad específica.
- (e) **“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.