

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



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

Julio 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.

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

(En el Trámite 3)

(Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico (GTe) sobre Aceitunas de mesa, encabezado por la Unión Europea¹).

Se invita a que los miembros del Codex y observadores que deseen presentar comentarios a esta propuesta lo deberán hacer de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex (Manual de procedimientos del Codex Alimentarius) tal y como se presenta en el Anexo I, antes del **30 de septiembre de 2012**. Las observaciones deberán dirigirse:

A:

US Codex Office,
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861 South Building,
1400 Independence Ave., S.W.,
Washington, D.C. 20250-3700
USA
Correo electrónico: uscodex@fsis.usda.gov; ccpfv@fsis.usda.gov

Con copia para la:

Secretaria,
Codex Alimentarius Commission,
Joint FAO/WHO Food Standards Programme,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome,
Italy
Correo electrónico: codex@fao.org.

Formato para presentar comentarios: Para facilitar la compilación de los comentarios y preparar un documento más útil, se solicita que aquellos miembros y observadores, quienes todavía no lo están haciendo, proporcionen sus comentarios en el formato señalado en el Anexo III a este documento.

ANTECEDENTES

1. El 25º periodo de sesiones del Comité (octubre, 2010) acordó reconformar al Grupo de Trabajo electrónico (GTe) encabezado por la Unión Europea, y abierto a todas las partes interesadas que trabajaría solo en idioma inglés, para revisar en su totalidad el anteproyecto de norma para las aceitunas de mesa, y quienes tomarían en cuenta los comentarios presentados durante dicha sesión, incluyendo los objetivos del Codex como se delinean en el Plan estratégico, así como para preparar una revisión del anteproyecto de norma y circularlo para recibir comentarios y presentarlo a la consideración del 26º periodo de sesiones del Comité.²

2. La propuesta generada por el GTe respecto a la revisión del anteproyecto de norma para las aceitunas de mesa se anexa al presente documento (Consulte el Apéndice I). También se anexa la lista de participantes (Consulte el Apéndice II).

3. La atención del Comité está dirigida a los temas principales siguientes:

- 1) La mayoría del GTe estuvo de acuerdo en eliminar las disposiciones detalladas sobre las salmueras de empaque en las secciones antiguas 3.1.3.1. y 3.1.3.2 y reemplazarlas con nuevas disposiciones más sencillas y que ahora conforman la sección 3.1.3 Sin embargo, se expresó la opinión de que deberían conservarse las disposiciones detalladas y otro opinó que las disposiciones simplificadas todavía eran demasiado detalladas y vinculantes. También se sugirió que las

¹ Con la colaboración de: Argentina, Australia, Brasil, Francia, India, Sudán, el Reino Unido, Estados Unidos de América, JCGMA, IFAC y la JOC.

² REP11/PFV, párrafos 62-64.

disposiciones en la sección 3.1.3 deberán ser enviadas para ser ratificadas por el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos.

- 2) El GTe acordó volver a introducir las disposiciones sobre las categorías comerciales en la sección 3.2.1, más sin embargo hacerlas menos vinculantes indicando que eran de carácter optativo y que podrían usarse además otras disposiciones equivalentes.
- 3) Hubo respaldo en GTe para la tabla sobre defectos y tolerancias en la sección 3.2.4, pero al mismo tiempo se ventilaron algunas preocupaciones sobre que dicha tabla es demasiado detallada y complicada.
- 4) El GTe no puso lograr un acuerdo sobre el área de defectos en la piel en la definición para "frutos manchados" en la sección 3.2.3. Por lo que se presentan dos opciones entre corchetes para que el Comité las considere.

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

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 reenvasado en recipientes para el consumidor directo. No se aplicará al producto destinado a una transformación ulterior.

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;
- (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;
- (c) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado de conformidad con la Sección 3.1.3.

2.2 DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO

Las aceitunas de mesa se clasificarán en uno de los siguientes tipos, preparaciones comerciales y formas de presentación:

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.
- (b) **Aceitunas de color cambiante:** frutos recogidos antes de su completa madurez, durante el envero.
- (c) **Aceitunas negras:** frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella.

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;
 - (a-3) Aceitunas negras aderezadas.
 - (a-4) Aceitunas verdes maduras.
- (b) **Aceitunas al natural:** aceitunas verdes, de color cambiante o negras tratadas directamente con una salmuera, donde sufren una fermentación total o parcial, y conservadas con o sin acidificantes:
 - (b-1) Aceitunas verdes al natural;
 - (b-2) Aceitunas de color cambiante al natural;
 - (b-3) Aceitunas negras al natural.
- (c) **Aceitunas deshidratadas y/o arrugadas:** aceitunas verdes, de color cambiante o negras, sometidas o no a un ligero tratamiento alcalino, conservadas en salmuera o parcialmente deshidratadas con sal seca y/o aplicando calor o cualquier otro proceso tecnológico:
 - (c-1) Aceitunas verdes deshidratadas y/o arrugadas;
 - (c-2) Aceitunas de color cambiante deshidratadas y/o arrugadas;
 - (c-3) Aceitunas negras deshidratadas y/o arrugadas;

- (d) **Aceitunas ennegrecidas por oxidación:** aceitunas verdes o de color cambiante conservadas en salmuera, fermentadas o no, ennegrecidas por oxidación en o sin medio alcalino. Su coloración es café o negra uniforme.

Las aceitunas ennegrecidas por oxidación en medio alcalino deberán conservarse en recipientes herméticos y mediante esterilización térmica. 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.

(d-1) Aceitunas negras.

- (e) **Especialidades:** Las aceitunas podrán prepararse de formas diferentes o complementarias de las antes indicadas. Estas especialidades conservarán la denominación de "aceitunas" siempre que los frutos utilizados respondan a las definiciones generales establecidas en la presente Norma. Las denominaciones empleadas para estas especialidades deberán ser lo suficientemente explícitas para no suscitar en los compradores o consumidores confusión en cuanto al origen y naturaleza del producto y, en especial, con respecto a las denominaciones establecidas en la presente Norma.

2.3 TIPOS VARIETALES

Podrá utilizarse cualquier variedad (cultivar) comercialmente apropiada para conserva.

2.4 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Las aceitunas podrán presentarse en una de las siguientes formas:

2.4.1 Aceitunas enteras:

- (a) **Aceitunas enteras:** aceitunas con o sin pedúnculo que conservan su forma original y no están deshuesadas.
- (b) **Aceitunas manchadas o partidas:** aceitunas enteras sometidas a un procedimiento destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso, que permanece intacto y entero en el fruto.
- (c) **Aceitunas seccionadas (rayadas):** aceitunas enteras seccionadas en sentido longitudinal mediante incisiones practicadas en la piel y parte de la pulpa.

2.4.2 Aceitunas deshuesadas

- (a) **Aceitunas deshuesadas:** aceitunas a las que se ha sacado el hueso y que conservan prácticamente su forma original.
- (b) **Mitades:** aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en dos mitades aproximadamente iguales, perpendicularmente al eje principal del fruto.
- (c) **En cuartos:** aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto y perpendicularmente a él.
- (d) **Gajos:** aceitunas deshuesadas, cortadas longitudinalmente en más de cuatro partes, aproximadamente iguales.
- (e) **Lonjas o rodajas:** aceitunas deshuesadas o rellenas cortadas en segmentos de espesor relativamente uniforme.
- (f) **Troceadas:** pequeños trozos de aceitunas deshuesadas, de forma indeterminada y prácticamente libres (no más del 5 por 100 en peso de estas unidades) de unidades identificables de coronillas y trozos de lonjas.
- (g) **Rotas:** aceitunas que se han roto durante el deshuesado o relleno. Pueden contener trozos del material del relleno.

2.4.3 **Aceitunas rellenas:** aceitunas deshuesadas, rellenas con uno o más productos adecuados (pimiento, cebolla, almendras, apio, anchoa, aceituna, cáscara de naranja o limón, avellana, alcaparra, etc.) o sus pastas comestibles.

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

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 y otros ingredientes comestibles, y cuando las aceitunas predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

2.4.6 **Pasta de aceitunas:** solamente pulpa de aceituna finamente molida.

2.5 OTRAS FORMAS DE PRESENTACIÓN

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que éste:

- (a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma;

- (b) cumpla todos los requisitos pertinentes de la Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la que más se acerca a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición; y
- (c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN.

3.1.1 Ingredientes básicos.

Aceitunas, según se definen en las Secciones 1 y 2, con o sin un medio de cobertura líquido.

3.1.2 Otros ingredientes autorizados.

Podrán utilizarse otros ingredientes, tales como:

- (a) Agua;
- (b) sal de calidad alimentaria;
- (c) Vinagre;
- (d) Aceite de oliva;
- (e) Azúcares y/o productos alimentarios que confieren (al alimento) un sabor dulce, por ejemplo, la miel;
- (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;
- (g) especias y hierbas aromáticas o sus extractos naturales.

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.

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 10^9 unidades formadoras de colonias por ml de salmuera o por gramo de pulpa dependiendo del nivel de fermentación.

Características físico-químicas de la salmuera de empaque o de los jugos, tras el equilibrio osmótico, así como las características de la pasteurización 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 pasteurizadas	BPF	4.3	15.0 – PU _{62.4°C} ^{5.25}
Aceitunas naturales pasteurizadas	BPF	4.3	15.0 – PU _{62.4°C} ^{5.25}
Aceitunas deshidratadas y/o arrugadas:	8.0%	BPF	-
Aceitunas ennegrecidas por oxidación con tratamiento alcalino.	BPF	BPF	15.0 – F ₁₂ ¹⁰ ₁₂ °C

BPF Buenas prácticas de fabricación

PU_{rt}^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.

Tr: 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.

$F_{o_{rt}}^z$: 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 Tr se fija en 121°C y la pendiente z en 10°C se obtiene el valor Fo 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.

3.2 FACTORES DE CALIDAD

Las aceitunas de mesa deberán tener el color, sabor, aroma y textura característicos del producto final.

Las aceitunas y la salmuera deberán estar exentas de cualquier deterioro microbiológico además de un sabor y olor extraño causado por una fermentación anómala.

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.

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. Siempre que ello no afecte al buen aspecto del conjunto ni a las características organolépticas individuales de cada fruto, podrán presentar ligeros defectos de color, forma, epidermis o firmeza de pulpa.

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.

3.2.2 Uniformidad de tamaño

Las aceitunas de mesa deberán ser de tamaño uniforme. Si se las calibra, podrá aplicarse la escala siguiente. No obstante, los distintos tamaños o designación de tamaños pudieran ser aplicados siguiendo los acuerdos entre las partes interesadas.

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.

Para 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.

Cuando 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 calibres superiores o inferiores, para los calibres cuya diferencia es de 10 frutos;
- 5% para calibres superiores o inferiores, para calibres superiores o inferiores, para los calibres cuya diferencia es de 20 frutos;
- 2% para calibres superiores o inferiores, para los calibres cuya diferencia es de 30 frutos;

3.2.3 Definiciones de defectos

- (a) **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.
- (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.
- (c) **Frutos mutilados:** aceitunas dañadas por desgarraduras del epicarpio que afecten a la pulpa, hasta el punto de que una parte importante del mesocarpio esté al descubierto.
- (d) **Frutos rotos:** aceitunas dañadas hasta el punto de que su estructura normal se vea alterada.
- (e) **Frutos arrugados:** aceitunas anormalmente arrugadas hasta el punto de que su aspecto se vea alterado. No se considerarán como defecto las arrugas superficiales ligeras presentadas por determinadas preparaciones comerciales.
- (f) **Textura anormal:** aceitunas excesiva o anormalmente blandas o duras en comparación con la preparación comercial considerada y con la media de una muestra representativa del lote.
- (g) **Coloración anormal:** aceitunas cuya coloración difiera netamente de la que caracteriza la preparación comercial considerada y de la media de una muestra representativa del lote.
- (h) **Pedúnculos:** pedúnculos adheridos a la aceituna y que sobresalgan más de 3 mm de la parte más saliente de la aceituna. Esto no se considera como un defecto en las aceitunas enteras presentadas con pedúnculo.
- (i) **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.
- (j) **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.
- (k) **“Frutos blandos”:** Unidades que carezcan de la firmeza que es característica de una variedad específica.
- (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.

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, deshuesadas o rellenas:

	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
Aceitunas enteras, deshuesadas o rellenas: <u>Tolerancias máximas en% de frutos:</u>									
Huesos y/o fragmentos de hueso	1	1	2	1	1	2	1	1	2
Frutos rotos	3	3	3	5	5	3	7	7	7
Defectos del relleno									
– aceitunas envasadas y ordenadas	1	1	1	2	2	2	-	-	-
– aceitunas envasadas a granel	3	3	3	5	5	5	7	7	7
Aceitunas enteras, deshuesadas o rellenas <u>Tolerancias máximas en% de frutos:</u>									
Frutos manchados:	4	4	6	6	6	8	10	6	12
Frutos mutilados	2	2	3	4	4	6	8	8	10
Frutos arrugados	2	2	4	3	3	6	6	6	10
Textura anormal	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Coloración anormal	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Pedúnculos	3	3	3	5	5	5	6	6	6
Acumulación máxima de tolerancias para estos defectos.	12	12	12	17	17	17	22	22	22
Tolerancias máximas en unidades por kilo o fracción									
Materias extrañas inocuas	1	1	1	1	1	1	1	1	1

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.

- **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.

3.3 CLASIFICACIÓN DE “ENVASES DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra)¹ se considerarán “defectuosos”.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5; y
- (b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.

4. ADITIVOS ALIMENTICIOS

Estas disposiciones deberán ser consideradas por el GTe sobre aditivos alimentarios.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 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)*, *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979)*, *Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (CAC/RCP 2-1969)*, y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 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)*².

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DEL ENVASE

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.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

7.1.4 Peso neto escurrido mínimo

La tolerancia en el peso escurrido declarado en el envase no será superior a la escala de porcentajes siguientes, siempre y cuando el peso neto escurrido medio de la muestra sea igual o superior a dicho peso declarado:

(a) Envases con un peso escurrido menor de 200 g	5%
(b) Envases con un peso escurrido entre 200 y 500 g	4%
(c) Envases con un peso escurrido entre 500 y 1,500 g	3%

¹ Estos criterios de aceptación no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor.

² Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.

(d) Envases con un peso escurrido mayor de 1,500 g

2%

Cualquier envase que no cumpla con estas tolerancias deberá ser considerado como "defectuoso" para los propósitos de esta sección.

7.1.4.1 Aceptación del lote

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que el número de "defectuosos" como lo define la Sección 7.1.4 no exceda el número de aceptación apropiado (c) del Plan de muestreo con un NCA de 6,5.

8. ETIQUETADO

8.1 ETIQUETADO DE ENVASES DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR.

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985)*. Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1.1 Nombre del Producto

8.1.1.1 El nombre del producto deberá ser "Aceitunas" o "Aceitunas de mesa".

8.1.1.2 La información indicada a continuación deberá formar parte integrante del nombre del producto o figurar a proximidad de éste.

8.1.1.2.1 El tipo de aceituna, tal como se describe en la Sección 2.2.1; ésta podrá sustituirse por las indicaciones de uso en el país de venta al por menor. Esta mención no será obligatoria en los envases transparentes.

8.1.1.2.2 La preparación comercial, tal como se describe en la Sección 2.2.2; ésta podrá sustituirse por las indicaciones de uso en el país de venta al por menor.

8.1.1.2.3 La preparación comercial, tal como se describe en la Sección 2.4; esta declaración podrá limitarse a las menciones de uso en el país de venta; esta declaración podrá omitirse en la etiqueta de los frascos de cristal y de las bolsas de plástico; en el caso de las aceitunas rellenas deberá precisarse la forma de presentación del relleno:

- "aceitunas rellenas de..." (ingredientes simples o combinados);
- "aceitunas rellenas con pasta de..." (ingredientes simples o combinados);

8.1.1.2.4 Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.5), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

8.1.1.2.5 El calibre de las aceitunas presentadas "enteras", "deshuesadas", "rellenas" o "mitades". La mención del calibre podrá efectuarse según los usos vigentes en el país de venta al por menor. La mención del calibre no será obligatoria en los envases transparentes.

8.1.1.2.6 La categoría comercial. [Facultativo]

8.1.1.2.7 El nombre de la variedad. [Facultativo]

8.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR.

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
Acidez de la salmuera	AOAC 942.15*	Titulometría	I
Peso escurrido	AOAC 968.30	Tamizado (cribado)	I

Disposición	Método	Principio	Tipo
	(Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Gravimetría	
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	I
Plomo	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	AAS (Espectrofotometría de absorción atómica sin llama)	III
pH de la salmuera	ISO 1842:1991 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Potenciometría	IV
	AOAC 981.12 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)		III
	NMKL 179:2005 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)		II
Sal (cloruro) en la salmuera	ISO 3634:1979** "cloruro expresado como cloruro de sodio" (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Potenciometría	III
	AOAC 971.27*** (Método general del Codex)		II
Estaño	AOAC 980.19 (Método general del Codex)	AAS	II

* CODEX STAN 234-1999 (pepinos encurtidos, acidez total).

** ALINORM 03/23, Apéndice VI-H (frutas y hortalizas elaboradas, cloruro de sodio)

*** CODEX STAN 234-1999 (Aceitunas de mesa, cloruro en la salmuera).

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

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este método se aplica a los recipientes de vidrio³.

2 DEFINICIONES

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.

3 PROCEDIMIENTO

3.1 Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.

3.2 Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.

3.3 Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.

³ Para la determinación de la capacidad de agua en recipientes metálicos el método de referencia es ISO 90.1:1986.

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.

Planes de muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

NIVEL DE INSPECCIÓN I	Muestreo Normal
NIVEL DE INSPECCIÓN II	Disputas tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote.

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6.5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4,800 o menos	6	1
4,801 - 24,000	13	2
24,001 - 48,000	21	3
48,001 - 84,000	29	4
84,001 - 144,000	38	5
144,001 - 240,000	48	6
más de 240,000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2,400 o menos	6	1
2,401 - 15,000	13	2
15,001 - 24,000	21	3
24,001 - 42,000	29	4
42,001 - 72,000	38	5
72,001 - 120,000	48	6
más de 120,000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LIBRAS).		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2,000	13	2
2,001 - 7,200	21	3
7,201 - 15,000	29	4
15,001 - 24,000	38	5
24,001 - 42,000	48	6
más de 42,000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4,800 o menos	13	2
4,801 - 24,000	21	3
24,001 - 48,000	29	4
48,001 - 84,000	38	5
84,001 - 144,000	48	6
144,001 - 240,000	60	7
más de 240,000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2,400 o menos	13	2
2,401 - 15,000	21	3
15,001 - 24,000	29	4
24,001 - 42,000	38	5
42,001 - 72,000	48	6
72,001 - 120,000	60	7
más de 120,000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS).		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2,000	21	3
2,001 - 7,200	29	4
7,201 - 15,000	38	5
15,001 - 24,000	48	6
24,001 - 42,000	60	7
más de 42,000	72	8

APÉNDICE II

LISTA DE PARTICIPANTES

País / organización	Nombre y dirección
Argentina	<p>Codex Contact Point Punto Focal - Contact Point Codex Codex Alimentarius - ARGENTINA Dirección Nacional de Relaciones Agroalimentarias Internacionales Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Paseo Colón 922 Planta Baja Oficina 37 - Buenos Aires (C1063ACW) Tel: (+54 11) 4349-2549/2747 Correo electrónico: codex@minagri.gob.ar</p>
Australia	<p>Ms Angela O'Sullivan International Food Standards Australian Government Department of Agriculture, Fisheries and Forestry Correo electrónico: Angela.o'sullivan@daff.gov.au; Codex.contact@daff.gov.au</p>
Brasil	<p>André Luiz Bispo Oliveira Processed Fruits and Vegetables Coordinator – DIPOV/SDA/MAPA Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply Esplanada dos Ministérios, Bloco D Anexo B sala 342 BRASILIA 70043-900 BRAZIL Tel: 61 3218 2739 Fax: 61 32244322 Correo electrónico: abispo@ig.com.br</p> <p>Shirley Aparecida Garcia Berbari Scientific Researcher Institute Of Food Technology – ITAL-SP Av. Brasil, 2880 Campinas, SP CEP.: 13070 – 178, BRAZIL Tel: 55 -19 -3743 18 48 Fax: 55 -19 -3242 41 04 Correo electrónico: sberbari@ital.sp.gov.br</p> <p>Nelson Brasilio Sakazaki <u>Consultant</u> <u>N&N CONSULT</u> <u>Rua Silveira Peixoto, 1040 sl 906</u> <u>Curitiba, PR</u> <u>CEP.: 80240 – -120</u> <u>BRAZIL</u> Tel: 55- 41-3342-6098 Fax: 55- 41-9987-7050 Correo electrónico: nelson@nenconsult.com.br</p>
Francia	<p>Ms Claudine Muckensturm Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi 59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251 PARIS CEDEX 13, 75703 France Tel: +33 01 44 97 24 37 Fax: +33 01 44 97 05 27 Correo electrónico: Claudine.MUCKENSTURM@dgccrf.finances.gouv.fr</p>

País / organización	Nombre y dirección
	<p>Arnaud Ribeyron-Montmartin Secrétaire Général Fédération des industries condimentaires de France 8 rue de l'Isly 75008 Paris Tel: + 33 1 53 42 33 80 Fax: 33 1 53 42 33 81 Correo electrónico: ficf@wanadoo.fr</p>
India	<p>Dr V. K. Yadava, Plant Protection Advisor and Dr. A. K. Sinha, Additional Plant Protection Adviser (letter) (to be sent to Codex Contact Point of India)</p>
Sudán	<p>Mr. Ainour Abdel Mageed Osman Scientist- Department of Food Chemistry and Nutrition-Researcher. Correo electrónico: ainourabdelmajeed@yahoo.com</p>
Reino Unido	<p>Dr Michelle McQuillan Dept for Environment, Food & Rural Affairs (Defra) Tel: +44 0 20 7238 4352 Correo electrónico: michelle.mcquillan@defra.gsi.gov.uk</p>
Estados Unidos de América	<p>Dorian A. LaFond International Standards Coordinator Office of the Deputy Administrator AMS Fruit and Vegetable Programs 1400 Independence Ave. SW Washington DC 20250 Tel: 202 -690-4944 Celular: 202 -577-5583 Fax: 202-720-0016)</p>
ICGMA	<p>Ms Christie Gray Manager of Science Policy, Labeling and Standards Grocery Manufacturers Association 1350 I Street, NW Suite 300 Washington, DC 20005 Tel: (202) 637-8064, Fax (202) 639-5991 Correo electrónico: cgray@gmaonline.org</p>
IFAC	<p>Haley Curtis Stevens, Ph.D. Director ejecutivo International Food Additives Council 1100 Johnson Ferry Road, Suite 300 Atlanta, GA 30342 Tel: (678) 303-3010 Fax: 404 252-0774 Correo electrónico: hstevens@kellencompany.com</p>

APÉNDICE III

DIRECTRIZ GENERAL PARA LA PRESENTACIÓN DE COMENTARIOS

Para facilitar la recopilación de los comentarios y preparar un documento útil con todos ellos, se solicita que los Miembros y Observadores, que aún no lo están haciendo, envíen sus comentarios bajo los siguientes títulos:

- (i) Comentarios generales
- (ii) Comentarios específicos:

Los comentarios específicos, deberían incluir una referencia a la sección y/o párrafo pertinente del documento para el que se hace el comentario

Cuando se proponen cambios en párrafos específicos se solicita que, los miembros y observadores, proporcionen su propuesta de modificación acompañada por la justificación pertinente. El nuevo texto debería presentarse subrayado/en negritas y la eliminación de texto ~~tachando las palabras~~.

Para facilitar el trabajo de las Secretarías en la compilación de los comentarios, se le solicita a los Miembros y Observadores, que se abstengan de: usar texto a colores o sombreado, ya que los documentos se imprimen en blanco y negro; usar la herramienta de seguimiento de cambios (*track change mode*) el cual podría perderse al copiar y pegar los comentarios en el documento consolidado.

Para reducir el trabajo de traducción y ahorrar papel, se solicita que los Miembros y Observadores no impriman el documento completo, sino solo aquellas secciones del texto en los que se proponen cambios y/o modificaciones.