

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5(a) del programa

CX/PFV 04/22/10

Agosto de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

S

*Vigésima segunda Reunión,
Washington, DC (área metropolitana), Estados Unidos de América,
del 27 de septiembre al 1ro. de octubre de 2004*

Se han recibido las siguientes observaciones del Consejo Oleícola Internacional

El Secretariado del Codex desea llamar la atención de los Miembros y Observadores del Codex que deseen proponer enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas a saber: la revisión de normas existentes del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que estén o no incluidas en la Lista de Prioridades o la elaboración de nuevas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas a enviar sus propuestas en un “documento de proyecto” según lo adoptado en el 27° Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en las *Enmiendas al Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines*. El “documento de proyecto” se encuentra disponible en el Apéndice II, Parte I, Punto 1 del ALINORM 04/27/41 (Informe del 27° Período de Sesiones de la Comisión) y se puede bajar del sitio web: http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

Consejo Oleícola Internacional

De conformidad con los *Criterios que rigen el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos* (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 12ª Edición), el **Consejo Oleícola Internacional solicita a la Comisión del Codex Alimentarius** que examine la Lista de Prioridades para la Normalización de las Frutas y Hortalizas Elaboradas (ALINORM 03/27 Anexo VII) y proponga al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, cuando se examine el punto 5 del orden del día de su 22ª reunión, que se celebrará en Washington DC del 27 de septiembre al 1 de octubre de 2004 (CX/PVF 04/22/1 de mayo de 2004), **la consideración prioritaria de la revisión de la Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa CODEX STAN 66-1981**, habida cuenta de:

1. La estrecha colaboración entre el Codex Alimentarius y el COI de 1970 a 1973 para establecer la primera Norma Codex para las Aceitunas de Mesa, adoptada en 1974: CAC/RS 66-1974, cuya referencia fue modificada en 1981: CODEX STAN 66-1981.
2. La decisión de la Comisión del Codex Alimentarius, en 1983, de emprender el proceso de revisión de la Norma Codex para las Aceitunas de Mesa y encomendar al COI (designado como “otro organismo” encargado de las enmiendas) la revisión de la Norma en colaboración con los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius que fuera adoptada como norma revisada en 1987 (CODEX STAN 66-1981 (Rev. 1-1987)).
3. La distribución en octubre de 1997 (CL 1997/1-PVF) de los anteproyectos de 37 normas revisadas, entre las que se contaba la Norma para las Aceitunas de Mesa (Anexo XXXII), en el Trámite 3 del Procedimiento para observaciones.

4. La decisión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, ALINORM 99/27, párrafo 67: *Teniendo presente la prolongada cooperación entre el Comité y el Consejo Oleícola Internacional (COI) en la elaboración de la Norma para las Aceitunas de Mesa, el Comité pidió a la Secretaría que informara al COI sobre las propuestas para revisar la Norma actual y que cooperara con el COI en la preparación de un proyecto adecuado.*
5. La aceptación de la colaboración del Consejo por parte del Comité en 2000, en ALINORM 01/27, párrafo 14: *Por otra parte, el Comité aceptó que el Consejo Oleícola Internacional colaborara con la Secretaría del Codex en la elaboración de un anteproyecto de Norma para las Aceitunas de Mesa.*
6. La decisión del Comité, en 2002, en ALINORM 03/27, párrafos 107 y 109: mención en la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas para su observación y examen en las futuras sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y la observación por parte de la delegación francesa sobre la prioridad de examinar los productos de importancia en el marco del comercio internacional, entre los que se cuentan las aceitunas de mesa (en colaboración con el Consejo Oleícola Internacional).
7. La petición, en octubre de 2003, renovada en febrero de 2004, de la Secretaría Ejecutiva del COI a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius de que incluyera las aceitunas de mesa en la Lista de Prioridades con vistas a examinar la revisión de la Norma en la reunión de septiembre de 2004 del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.
8. La próxima adopción por el Consejo Oleícola Internacional, en noviembre de 2004 del proyecto de Norma Comercial aplicable a las Aceitunas de Mesa COI/OT/NC n° 1, sometido al Consejo en junio de 2004, que constituye la revisión de la Norma Cualitativa Unificada aplicable a las Aceitunas de Mesa en el comercio internacional, adoptada en 1980 y revisada en 1981, con vistas a su actualización y su adaptación a los avances tecnológicos y científicos y a la evolución de las prácticas comerciales.
9. La importancia de una armonización de las normas internacionales para eliminar todos los obstáculos al comercio internacional y proteger al consumidor frente a toda práctica fraudulenta.
10. El volumen de producción y de consumo de las aceitunas de mesa en el mundo, así como de los intercambios internacionales de este producto que, según las estadísticas adjuntas en anexo, registra en las campañas 1998/99–2002/03 las medias siguientes:

- producción	1401 toneladas
- consumo	1337 toneladas
- intercambios internacionales	374 toneladas
11. El Anteproyecto de revisión de la Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa CODEX STAN 66-1981 (Rev. 1-1987), propuesto por el Consejo Oleícola Internacional en junio de 2004, que figura a continuación.

NORMA CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA

CODEX STAN 66-1981 (Rev. 1-1987)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente 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, destinados al consumo directo como aceitunas de mesa, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. Esta Norma no se aplica al producto destinado a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “aceituna de mesa” el producto:

- (1) 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;
- (2) sometido a tratamientos para eliminar el amargor natural y conservado mediante fermentación natural o tratamiento térmico, con o sin conservantes;
- (3) envasado con o sin líquido de cobertura.

2.2 TIPOS DE ACEITUNAS

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

- (1) **Aceitunas verdes:** frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero, cuando han alcanzado su tamaño normal.
- (2) **Aceitunas de color cambiante:** frutos recogidos antes de su completa madurez, durante el envero.
- (3) **Aceitunas negras:** frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella.

2.3 PREPARACIONES COMERCIALES

Las aceitunas podrán ser sometidas a las siguientes preparaciones comerciales:

- (1) **Aceitunas aderezadas:** aceitunas verdes, de color cambiante o negras sometidas a un tratamiento alcalino y acondicionadas en salmuera, donde sufren una fermentación total o parcial, conservadas con o sin acidificantes.
 - (a) Aceitunas verdes aderezadas en salmuera.
 - (b) Aceitunas de color cambiante aderezadas en salmuera.
 - (c) Aceitunas negras aderezadas.
- (2) **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.

- (a) Aceitunas verdes al natural.
 - (b) Aceitunas de color cambiante al natural.
 - (c) Aceitunas negras al natural.
- (3) **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.
- (a) Aceitunas verdes deshidratadas y/o arrugadas.
 - (b) Aceitunas de color cambiante deshidratadas y/o arrugadas.
 - (c) Aceitunas negras deshidratadas y/o arrugadas.
- (4) **Aceitunas ennegrecidas por oxidación:** aceitunas verdes o de color cambiante conservadas en salmuera, fermentadas o no, ennegrecidas por oxidación en medio alcalino y conservadas en recipientes herméticos mediante esterilización térmica. Su coloración negra es uniforme.
- (a) Aceitunas negras.
- (5) **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.

2.4 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Las aceitunas podrán presentarse en una de las siguientes formas:

2.4.1 Aceitunas enteras

- (1) **Aceitunas enteras:** aceitunas con o sin pedúnculo que conservan su forma original y no están deshuesadas.
- (2) **Aceitunas machacadas 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.
- (3) **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

- (1) **Aceitunas deshuesadas:** aceitunas a las que se ha sacado el hueso y que conservan prácticamente su forma original.
- (2) **Mitades:** aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en dos mitades aproximadamente iguales, perpendicularmente al eje principal del fruto.
- (3) **En cuartos:** aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto y perpendicularmente a él.
- (4) **Gajos:** aceitunas deshuesadas, cortadas longitudinalmente en más de cuatro partes, aproximadamente iguales.

- (5) **Lonjas o rodajas:** aceitunas deshuesadas o rellenas cortadas en segmentos de espesor relativamente uniforme.
- (6) **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.
- (7) **Rotas:** aceitunas que se han roto accidentalmente durante el deshuesado o relleno. Ordinariamente contienen 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 naturales preparadas.

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:** aceitunas enteras o deshuesadas, generalmente de pequeño tamaño, con alcaparras y con material de relleno o sin él, cuando 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:

- (1) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta Norma;
- (2) cumpla todos los requisitos pertinentes de esta Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito aplicable a las formas de presentación;
- (3) esté descrito debidamente en la etiqueta para no confundir al consumidor o inducirlo a error.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Las aceitunas, tal como han sido definidas en las Secciones 1 y 2, con o sin líquido de cobertura.

3.1.2 Líquidos de Cobertura (salmueras de acondicionamiento)

Se designan con este nombre las disoluciones de sales alimentarias en agua potable, adicionadas o no, en todo o en parte, de ingredientes que figuren en la Sección 3.1.3.

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

3.1.2.1 Características fisicoquímicas de la salmuera de acondicionamiento o del jugo tras equilibrio osmótico:

Preparaciones	Concentración mínima de cloruro sódico%			Límite máximo de pH			Acidez mínima % ácido láctico		
	PCQ, ATM	C, R	P, E	PCQ, ATM	C, R	P, E	PCQ, ATM	C, R	P, E
Aceitunas aderezadas	5	4	BPF	4.0	4.0	4.3	0.5	0.4	BPF
Aceitunas al natural	6	6	BPF	4.3	4.3	4.3	0.3	0.3	BPF
Aceitunas deshidratadas y/o arrugadas	10	10	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF
Aceitunas ennegrecidas por oxidación	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF

PCQ: Propias características químicas.

ATM: Atmósfera modificada.

C: Adición de conservantes.

R: Refrigeración.

P: Pasteurización.

E: Esterilización.

BPF: Buenas prácticas de fabricación

Nota: Las preparaciones comerciales de aceitunas de mesa que no se ajustaran a las características fisicoquímicas que se acaban de mencionar sólo podrán ser comercializadas si proceden de elaboraciones tradicionales cuya seguridad alimentaria esté garantizada por un organismo oficial que autorice su distribución y venta.

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

Preparaciones	Unidades mínimas de letalidad microbiana	
	UP ^{5.25} _{62.4°C}	F ₀ ¹⁰ _{121°C}
	P	E
Aceitunas aderezadas	15	-
Aceitunas al natural	15	-
Aceitunas deshidratadas y/o arrugadas	15	-
Aceitunas ennegrecidas por oxidación	-	15

P: Pasteurización

E: Esterilización

UP_{Tr}^z : Unidades de pasteurización. – 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_{0Tr}^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 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.

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.

Tiempo de destrucción térmica: Es el tiempo de exposición al calor, a una temperatura y condiciones determinadas, necesario para reducir un factor de 10^{12} la población microbiana inicial.

Coefficiente de letalidad: Es el recíproco del número de minutos precisos de exposición al calor para ocasionar la muerte de un microorganismo específico a una temperatura determinada.

3.1.3 Ingredientes facultativos

Podrán utilizarse otros ingredientes, tales como:

- (1) agua;
- (2) sales alimentarias;
- (3) vinagre;
- (4) aceite de oliva;
- (5) azúcares;
- (6) cualquier producto comestible simple o compuesto utilizado como acompañamiento o como relleno, como por ejemplo: pimienta, cebolla, almendra, apio, anchoa, alcaparra, o sus pastas;
- (7) especias y hierbas aromáticas o sus extractos naturales;
- (8) aditivos autorizados (incluidos los aromas).

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

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

Las aceitunas de mesa deberán calibrarse. El calibrado se efectuará según el número de frutos por kilogramo o hectogramo. Será obligatorio para las aceitunas presentadas enteras, deshuesadas o rellenas.

3.3 OTROS CRITERIOS DE CALIDAD

3.3.1 Definición de defectos

- (1) **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.
- (2) **Frutos manchados:** aceitunas que presenten marcas superficiales que penetren o no en la pulpa, con una superficie superior a 9 mm².
- (3) **Frutos mutilados:** aceitunas dañadas por desgarraduras del epicarpio hasta el punto de que una parte importante del mesocarpio esté al descubierto.
- (4) **Frutos rotos:** aceitunas dañadas hasta el punto de que su estructura normal se vea alterada.
- (5) **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.
- (6) **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.
- (7) **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.
- (8) **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.
- (9) **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.
- (10) **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.

3.2.2 Defectos y tolerancias

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

(1) **Aceitunas enteras, deshuesadas o rellenas:**

	aceitunas verdes	aceitunas ennegrecidas por oxidación	aceitunas de color cambiante y negras
Aceitunas deshuesadas o rellenas			
<u>Tolerancias máximas en % de frutos:</u>			
Huesos y/o fragmentos de hueso	1	1	2
Frutos rotos	7	7	7
Defectos del relleno	7	7	7
Aceitunas enteras, deshuesadas o rellenas			
<u>Tolerancias máximas en % de frutos:</u>			
Frutos manchados	10	6	12
Frutos mutilados	8	8	10
Frutos arrugados	6	6	10
Textura anormal	10	10	12
Color anormal	10	10	12
Pedúnculos	6	6	6
Acumulación máxima de tolerancias para estos defectos	22	22	22
<u>Tolerancias máximas en unidades por kilo o por fracción:</u>			
Materias extrañas inocuas	1	1	1

La evaluación de las tolerancias se realizará con una muestra mínima de 200 aceitunas recogida según los *Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (NQA 6,5) (CODEX STAN 233-1969)*.

- (2) **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 gramos de contenido neto escurrido de pulpa de aceitunas.**

3.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad establecidos en las Secciones 3.2 y 3.3 cuando el cuando la media de las muestras recogidas se ajusta a las especificaciones establecidas.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

No. SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima: g/kg (expresada en peso m/m de la pulpa)
260	Ácido acético	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico	15 g/kg
330	Ácido cítrico	15 g/kg
334	Ácido L(+) tartárico	15 g/kg

4.2 ANTIOXIDANTES

No. SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima: g/kg (expresada en peso m/m de la pulpa)
300	Ácido L-ascórbico	Limitada por las BPF

4.3 AGENTES ENDURECEDORES

No. SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima: g/kg (expresada en peso m/m de la pulpa)
327	Lactato cálcico	Limitada por las BPF
333	Citrato cálcico	
509	Cloruro cálcico	

4.4 ACENTURADORES DEL AROMA

No. SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima: g/kg (expresada en peso m/m de la pulpa)
621	Glutamanato monosódico	5 g/kg
	Otros definidos por el Codex Alimentarius para este producto	

4.5 AGENTES AROMATIZANTES

No. SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima: g/kg (expresada en peso m/m de la pulpa)
	Aromatizantes naturales definidos por el Codex Alimentarius	Limitada por las BPF

4.6 CONSERVANTES

No. SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima: g/kg (expresada en peso m/m de la pulpa)
200	Ácido sórbico y sus sales de sodio o de potasio (expresada en ácido sórbico)	5 g/kg
210	Ácido benzoico y sus sales de sodio o de potasio (expresada en ácido benzoico)	1 g/kg

4.7 ESTABILIZADORES (para mantener el color de las aceitunas ennegrecidas por oxidación)

No. SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima: g/kg (expresada en peso m/m de la pulpa)
579	Gluconato ferroso	0.15 /kg en Fe total
585	Lactato ferroso	0.15 g/kg en Fe total

4.8 ESPESANTES Y AGLUTINANTES (solamente para las pastas destinadas al relleno)

Espesantes y aglutinantes para uso alimentario definidos por el Codex Alimentarius para este producto limitada por las BPF.

4.9 OTROS ADITIVOS

Otros aditivos definidos por el Codex Alimentarius para este producto.

5. CONTAMINANTES

5.1 El producto regulado por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

5.2 El producto regulado por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto 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, Rev. 4-2003), el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1-1989), 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 para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

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

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DE LOS RECIPIENTES

7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura), el cual 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.

Nota: Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, el peso escurrido 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.

7.1.1 Clasificación de "envases defectuosos"

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del envase) establecidos en la Sección 7.1.1 se considerarán "defectuosos".

7.1.2 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases "defectuosos", según se definen en la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente que figura en los Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (NCA-6.5) (CODEX STAN 233-1969).

7.2 Tolerancias en peso neto escurrido

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:

- (1) 5 % para los formatos de peso escurrido inferior a 200 gramos.
- (2) 4 % para los formatos comprendidos entre 200 y 500 gramos.
- (3) 3 % para los formatos comprendidos entre 500 y 1.500 gramos.
- (4) 2 % para los formatos de peso neto escurrido superior a 1.500 gramos.

8. ETIQUETADO

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

Las aceitunas deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1.1 Nombre del producto

El nombre del producto deberá ser "aceitunas" o "aceitunas de mesa".

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

8.1.1.1 El tipo de aceituna, tal como se describe en la Sección 2.2; ésta podrá sustituirse por las indicaciones de uso en el país de venta. Esta mención no será obligatoria en los envases transparentes.

8.1.1.2 La preparación comercial, tal como se describe en la Sección 2.3; ésta podrá sustituirse por la que sea de uso en el país de venta.

8.1.1.3 La forma de presentación, 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:

- (1) “aceitunas rellenas de . . .” (ingredientes simples o combinados);
- (2) “aceitunas rellenas con pasta de . . .” (ingredientes simples o combinados).

8.1.1.4 Si las aceitunas se presentan de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación señaladas en la Sección 2.4.7, la etiqueta deberá contener cerca del nombre del producto las indicaciones necesarias para evitar confundir al consumidor o inducirlo a error.

8.1.1.5 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. La mención del calibre no será obligatoria en los envases transparentes.

8.1.1.6 La categoría comercial.

8.2 ETIQUETADO DE LOS 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 y/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 y/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

Los métodos de análisis y toma de muestras serán los recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

ANEXO

La Norma comercial aplicable a las aceitunas de mesa COI/OT/NC n° 1 de junio de 2004 adoptada por el Consejo Oleícola Internacional establece asimismo las siguientes especificaciones:

1. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN AUTORIZADOS

	Dosis máxima: g/kg (expresada en peso m/m de la pulpa)
1.1 Cultivos de microorganismos lácticos	Limitada por las BPF
1.2 Nitrógeno	
1.3 Gas carbónico (dióxido de carbono)	
1.4 Lactato de manganeso	
1.5 Gluconato de manganeso	
1.6 Hidróxido de sodio o de potasio	
1.7 Ácido clorhídrico	

2. CLASIFICACIÓN CUALITATIVA

Según los defectos y tolerancias que figuran en la Sección 3.2.1 de la Norma y las tolerancias que figuran en la Sección 1.2 del presente anexo, las aceitunas se clasificarán en una de las tres categorías comerciales siguientes:

2.1 CATEGORÍAS COMERCIALES

2.1.1 Extra: 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 solamente podrán clasificarse las aceitunas enteras, partidas, seccionadas, deshuesadas o rellenas de las variedades más selectas, siempre que su calibre sea superior a 351/380.

2.1.2 Primera o "I" o Selecta: 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".

2.1.3 Segunda o "II" o Estándar: 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 el punto 3.1.

2.2 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:

(1) *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 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	5	7	7	7
Defecto del relleno									
- aceitunas colocadas	1	1	1	2	2	2	-	-	-
- aceitunas tiradas	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
Color 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
<u>Tolerancias máximas en unidades por kilo o por fracción:</u>									
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 los *Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (NQA 6,5) (CODEX STAN 233-1969)*.

- (2) 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 gramos de contenido neto escurrido de pulpa de aceitunas.

3. CALIBRADO

Las aceitunas se calibrarán según el número de frutos que entren en un kilogramo o un hectogramo.

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

60/70	121/140	201/230
71/80	141/160	231/260
81/90	161/180	261/290
91/100	181/200	291/320
101/110		321/350
111/120		351/380
		381/410*

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

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

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

El calibrado será obligatorio para 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 milímetros.

4. ENVASES

Los envases utilizados podrán ser de metal, hojalata, vidrio, materiales plásticos, o de cualquier otro material, salvo la madera, que cumplan con los requisitos técnico-sanitarios vigentes. Los envases deberán ser aptos para garantizar la adecuada conservación de las aceitunas y no transmitir sustancias tóxicas al producto envasado.

Los envases transparentes no deberán producir efectos ópticos que puedan modificar la apariencia del producto contenido.

Salvo los envases no recuperables, que deberán ser nuevos y no presentar signos de alteración que permitan suponer que las condiciones organolépticas o el valor comercial del producto contenido podrían quedar posteriormente afectados, todos los demás envases podrán ser reutilizados siempre que se encuentren en buen estado.

5. ETIQUETADO E INDICACIONES EN EL LUGAR DE VENTA

5.1 ETIQUETADO DE LOS ENVASES DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Las aceitunas deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

Aparte de las menciones que eventualmente exija la reglamentación del país importador, en los envases y recipientes deberán figurar obligatoriamente las siguientes:

5.1.1 Nombre del producto

El nombre del producto deberá ser “aceitunas” o “aceitunas de mesa”.

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

5.1.1.1 El tipo de aceituna, tal como se describe en la Sección 2.2 de la Norma; ésta podrá sustituirse por las indicaciones de uso en el país de venta. Esta mención no será obligatoria en los envases transparentes.

5.1.1.2 La preparación comercial, tal como se describe en la Sección 2.3 de la Norma; ésta podrá sustituirse por la que sea de uso en el país de venta.

5.1.1.3 La forma de presentación, tal como se describe en la Sección 2.4.2 de la Norma; 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:

- (1) “aceitunas rellenas de . . .” (ingredientes simples o combinados);
- (2) “aceitunas rellenas con pasta de . . .” (ingredientes simples o combinados).

5.1.1.4 Si las aceitunas se presentan de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación señaladas en la Sección 2.4.7 de la Norma, la etiqueta deberá contener cerca del nombre del producto las indicaciones necesarias para evitar confundir al consumidor o inducirlo a error.

5.1.1.5 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. La mención del calibre no será obligatoria en los envases transparentes.

5.1.1.6 La categoría comercial.

5.1.2 Lista de ingredientes

La etiqueta deberá comprender la lista completa de ingredientes, enumerados en orden decreciente según su peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del producto.

5.1.3 Contenido neto y peso neto escurrido

5.1.3.1 El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (“Système international”), en peso.

La declaración del contenido neto representa la cantidad de producto al momento de envasarlo y deberá ser aplicada por referencia a un sistema de control de la cantidad media.

5.1.3.2 En el caso de las aceitunas envasadas en salmuera, el peso neto escurrido deberá indicarse en unidades del sistema métrico (“Système international”), en peso.

La declaración del peso escurrido deberá ser aplicada por referencia a un sistema de control de la cantidad media.

5.1.4 **Nombre y dirección**

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, o del envasador, o del distribuidor, o del importador, o del exportador o del vendedor del producto.

5.1.5 **País de origen**

5.1.5.1 Deberá indicarse el país de origen del producto cuando su omisión pueda resultar engañosa para el consumidor.

5.1.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse país de origen a efectos del etiquetado.

5.1.6 **Identificación del lote**

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de forma indeleble una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora o el lote.

5.1.7 **Marcado de la fecha e instrucciones de conservación**

5.1.7.1 La fecha de duración mínima se declarará mediante el mes y el año, a través de la mención "Consumir preferentemente antes del final de . . .".

La mención deberá ir acompañada de la fecha misma o de una referencia al lugar donde figure.

El mes y el año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que el mes podrá indicarse con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor.

5.1.7.2 Además de la fecha de duración mínima, se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del producto, si de su cumplimiento dependiera la validez de esta fecha.

5.1.7.3 Deberán mencionarse todas las instrucciones precisas sobre las condiciones de conservación del envase abierto, en particular conservación en frío.

5.2 **INDICACIÓN DEL PRECIO POR KILOGRAMO EN EL LUGAR DE VENTA AL CONSUMIDOR**

Para garantizar la competencia leal entre fabricantes y la transparencia del mercado, deberá indicarse en el lugar de venta al consumidor final la mención del precio por kilogramo (en peso neto escurrido en el caso de los productos vendidos en un líquido de cobertura y en peso neto para las demás presentaciones).

5.3 **ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador, que deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse por una señal de identificación, a condición de que dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.