



**CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL**

COI/OT/NC n° 1
Diciembre de 2004

ESPAÑOL
Original: FRANCÉS

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: iooc@internationaloliveoil.org - <http://www.internationaloliveoil.org/>

NORMA COMERCIAL APLICABLE A LAS ACEITUNAS DE MESA



**CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL**

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: iooc@internacionaloliveoil.org - <http://www.internacionaloliveoil.org/>

RESOLUCIÓN N° RES-2/91-IV/04

NORMA COMERCIAL APLICABLE A LAS ACEITUNAS DE MESA

EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL,

Visto el Convenio Internacional del Aceite de Oliva y de las Aceitunas de Mesa, 1986, enmendado y reconducido en 1993 y prorrogado en último lugar en 2003, y en particular sus consideraciones relacionadas con las denominaciones y definiciones de las aceitunas de mesa, así como sus recomendaciones en materia de normas relativas a los factores esenciales de composición y de calidad de las aceitunas de mesa, y en lo que atañe a los compromisos de los Miembros;

Vista la Resolución n° RES-3/43-III/80 de 28 de noviembre de 1980, en virtud de la cual el Consejo adoptó la Norma cualitativa unificada aplicable a las aceitunas de mesa en el comercio internacional, con referencia T/OT/Doc. n° 15 de 2 de octubre de 1980, ligeramente enmendada en mayo y en noviembre de 1981 en cuestiones de redacción y de aditivos alimentarios;

Considerando la Decisión adoptada por el Consejo en su 80ª Reunión (Nicosia, Chipre, 7-11 de junio de 1999) de revisar la norma adoptada en 1980 para las aceitunas de mesa con el fin de actualizarla y adaptarla a los avances tecnológicos y científicos, así como a la evolución de las prácticas comerciales;

Considerando la propuesta del Comité de Química Oleícola y Elaboración de Normas formulada en la 11ª reunión del Comité, en el marco de la 90ª Reunión del Consejo, celebrada en Madrid (España), del 14 al 18 de junio de 2004;

DECIDE

La Norma Comercial aplicable a las aceitunas de mesa COI/OT/NC n° 1 de diciembre de 2004, sustituye y deroga la Norma cualitativa unificada aplicable a las aceitunas de mesa en el comercio internacional T/OT/Doc. n° 15 de 2 de octubre de 1980 revisada en 1981.

Los Miembros adoptarán, según sus respectivas legislaciones, todas las disposiciones oportunas con vistas a la aplicación de la Norma adoptada y comunicarán dichas disposiciones a la Secretaría Ejecutiva en cuanto hayan sido adoptadas.

Los Estados no miembros que intervienen en el comercio internacional de las aceitunas de mesa son invitados a tomar en consideración la Norma adoptada y a adaptar sus reglamentaciones a las disposiciones de dicha Norma.

Madrid (España), 2 de diciembre de 2004.



NORMA COMERCIAL APLICABLE A LAS ACEITUNAS DE MESA

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplicará al fruto del olivo cultivado (*Olea europaea* L.) sometido a tratamientos u operaciones adecuados y ofrecido para el comercio o para el consumo directo como aceitunas de mesa.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición del producto

Se denominará “aceituna de mesa” al 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 amargor natural y conservado mediante fermentación natural o tratamiento térmico, con o sin conservantes;
- c) envasado con o sin líquido de gobierno.

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:

- 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.

2.3. Preparaciones comerciales

La eliminación total del amargor natural de las aceitunas podrá hacerse mediante tratamiento alcalino, por inmersión en un líquido para la dilución del compuesto amargo o por procedimientos biológicos. A su vez, el producto obtenido podrá conservarse en salmuera según sus propias características, en sal seca o en atmósfera modificada, por tratamiento térmico, o mediante conservantes o acidificantes. La coloración de las aceitunas verdes podrá variar del verde al amarillo paja; la de las aceitunas de color cambiante del rosa al rosa vinoso o castaño; la de las aceitunas negras del negro rojizo al castaño oscuro, pasando por el negro violáceo, el violeta oscuro o el negro verdoso.

Las aceitunas podrán ser sometidas a las siguientes preparaciones:

- a) **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-1) Aceitunas verdes aderezadas en salmuera.
 - a-2) Aceitunas de color cambiante aderezadas en salmuera.
 - a-3) Aceitunas negras aderezadas.

- 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 medio alcalino y conservadas en recipientes herméticos mediante esterilización térmica. Su coloración negra es uniforme.
 - 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.

2.4. **Formas de presentación**

2.4.1. **En función de su disposición en el envase, las aceitunas podrán presentarse como sigue:**

- a) **Colocadas:** cuando las aceitunas van encajadas en los envases rígidos transparentes que las contienen, ordenadamente, guardando simetría o adoptando formas geométricas.
- b) **Tiradas:** cuando las aceitunas no van colocadas ordenadamente en los envases que las contienen.

2.4.2. **Las aceitunas podrán presentarse en una de las siguientes formas:**

2.4.2.1. **Aceitunas enteras**

- a) **Aceitunas enteras:** aceitunas con o sin pedúnculo que conservan su forma original y no están deshuesadas.
- b) **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.
- c) **Aceitunas seccionadas (rayadas):** aceitunas enteras seccionadas en sentido longitudinal mediante incisiones practicadas en la piel y parte de la pulpa.

2.4.2.2. **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 accidentalmente durante el deshuesado o relleno. Ordinariamente contienen trozos del material del relleno.
- 2.4.2.3. **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.
- 2.4.2.4. **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.
- 2.4.2.5. **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.
- 2.4.2.6. **Pasta de aceitunas:** solamente pulpa de aceituna finamente molida.
- 2.4.2.7. **Otras formas de presentación:** se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:
- i) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma;
 - ii) reúna todos los demás requisitos de la Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias de defectos, peso escurrido y cualquier otros requisito aplicable a las formas de presentación;
 - iii) esté descrito debidamente en la etiqueta para no confundir al consumidor o inducirlo a error.

2.5. **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.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1. Composición

3.1.1. Ingredientes básicos

Las aceitunas, tal como han sido definidas en los puntos 1 y 2, con o sin líquido de gobierno.

3.1.2. 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 el punto 3.1.3.

La salmuera deberá estar limpia y exenta de materias extrañas no autorizadas, y ajustarse a las normas de higiene definidas en el punto 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 1: 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.

Nota 2: En las preparaciones comerciales de aceitunas de mesa sometidas a un proceso de fermentación realizado siguiendo las buenas prácticas de fabricación, puede observarse la presencia de ácido propiónico y sus sales.

3.1.2.2. Características del tratamiento térmico de pasteurización o esterilización aplicado a las aceitunas de mesa

Preparaciones	Unidades mínimas de letalidad microbiana	
	$UP_{62,4^{\circ}C}^{5,25}$	$F_{o121^{\circ}C}^{10}$
	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_{oTr}^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_o 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. Otros ingredientes

Podrán utilizarse otros ingredientes, tales como:

- a) agua;
- b) sales alimentarias;
- c) vinagre;
- d) aceite de oliva;
- e) azúcares;
- f) cualquier producto comestible simple o compuesto utilizado como acompañamiento o como relleno, como por ejemplo: pimiento, cebolla, almendra, apio, anchoa, alcaparra, o sus pastas;
- g) especias y hierbas aromáticas o sus extractos naturales;
- h) aditivos autorizados (incluidos los aromas).

3.2. **Criterios de calidad**

Las aceitunas de mesa deberán tener el sabor, el olor, el color y la textura característicos del producto y ajustarse a las normas de higiene definidas en el punto 6 de la Norma.

3.2.1. Clasificación cualitativa

Según los defectos y tolerancias que figuran en el punto 3.2.2. de la presente Norma, las aceitunas se clasificarán en una de las tres categorías comerciales siguientes:

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.

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".

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.

3.2.2. Definición y tolerancias de los defectos

3.2.2.1. **Definición de los 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 9 mm².
- c) **Frutos mutilados:** aceitunas dañadas por desgarraduras del epicarpio 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.

3.2.2.2. **Tolerancias de defectos**

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 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
Defectos 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)*.

- 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.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

Las sustancias siguientes podrán utilizarse solas o en cualquier combinación:

**Dosis máxima: g/kg
(expresada en peso m/m de la pulpa)**

4.1. Conservantes

- | | |
|---|--|
| 4.1.1. Ácido benzoico y sus sales de sodio o de potasio | 1 g/kg
(expresada en ácido benzoico) |
| 4.1.2. Ácido sórbico y sus sales de sodio o de potasio | 0,5 g/kg
(expresada en ácido sórbico) |

4.2. Acidificantes

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 4.2.1. Ácido láctico | 15 g/kg |
| 4.2.2. Ácido cítrico | 15 g/kg |
| 4.2.3. Ácido L(+) tartárico | 15 g/kg |
| 4.2.4. Acido acético | Limitada por las BPF |

4.3. Antioxidante

Limitada por las BPF

- | | |
|--------------------------|--|
| 4.3.1. Acido L-ascórbico | |
|--------------------------|--|

4.4. Estabilizantes (para mantener el color de las aceitunas ennegrecidas por oxidación)

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 4.4.1. Gluconato ferroso | 0,15 g/kg en Fe total |
| 4.4.2. Lactato ferroso | 0,15 g/kg en Fe total |

4.5. Aromatizantes

- | | |
|--|----------------------|
| 4.5.1. Aromatizantes naturales definidos por el Codex Alimentarius | Limitada por las BPF |
|--|----------------------|

4.6. Potenciadores del sabor

- | | |
|---|--------|
| 4.6.1. Glutamato monosódico | 5 g/kg |
| 4.6.2. Otros definidos por el Codex Alimentarius para este producto | |

4.7. Endurecedores

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 4.7.1. Cloruro cálcico | Limitada por las BPF |
| 4.7.2. Lactato cálcico | Limitada por las BPF |
| 4.7.3. Citrato cálcico | Limitada por las BPF |

4.8. Espesantes y aglutinantes (solamente para las pastas destinadas al relleno)

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

4.9. Otros aditivos

4.9.1. Otros aditivos definidos por el Codex Alimentarius
para este producto

4.10. Coadyuvantes tecnológicos

4.10.1. Cultivos de microorganismos lácticos	Limitada por las BPF
4.10.2. Nitrógeno	Limitada por las BPF
4.10.3. Gas carbónico	Limitada por las BPF
4.10.4. Lactato de manganeso	Limitada por las BPF
4.10.5. Gluconato de manganeso	Limitada por las BPF
4.10.6. Hidróxido de sodio o de potasio	Limitada por las BPF
4.10.7. Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF

5. CONTAMINANTES

Las aceitunas de mesa de mesa deberán ajustarse a los límites de contaminantes establecidos para este producto por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1. Se recomienda que las aceitunas de mesa se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del *Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997, enmendado en 1999), con el *Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Acidificados Envasados* (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993) y con los demás documentos Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y demás códigos de prácticas.

6.2. Los productos deberán ajustarse a todo criterio microbiológico establecido de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

6.3. En la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, las aceitunas de mesa no deberán contener materias objetables.

6.4. Las aceitunas y la salmuera deberán estar exentas de toda alteración microbiológica provocada en particular por una fermentación pútrida, butírica o “zapatera”.

6.5. Analizadas con métodos apropiados de muestreo y examen, las aceitunas de mesa:

- no deberán contener microorganismos patógenos y contaminantes capaces de reproducirse en el producto en condiciones normales de almacenamiento; y
- no deberán contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

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

6.6. 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. 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 se encontraran en buen estado.

8. ENVASADO

8.1. Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de gobierno), 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. (Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, el peso escurrido deberá calcularse a partir del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml).

8.1.1. Clasificación de los "envases defectuosos"

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del envase) indicados en la sección 8.1. se considerarán "defectuosos".

8.1.2. Aceptación de los lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la sección 8.1. cuando el número de envases "defectuosos", tal como se definen en la sección 8.1.1., no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los *Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados* (NQA-6,5) (CODEX STAN 233-1969).

8.2. **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:

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

9. **ETIQUETADO E INDICACIONES EN EL LUGAR DE VENTA**

9.1. **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, enmendada en 2001).

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

9.1.1. 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:

- 9.1.1.1. El tipo de aceituna, tal como se describe en el punto 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.

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

9.1.1.3. La forma de presentación, tal como se describe en el punto 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:

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

9.1.1.4. Si las aceitunas se presentan de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación señaladas en el punto 2.4.2.7. de la Norma, la etiqueta deberá contener cerca del nombre del producto las indicaciones necesarias para evitar confundir al consumidor o inducirlo a error.

9.1.1.5. 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.

9.1.1.6. La categoría comercial¹, tal como se describe en el punto 3.2. de la Norma.

¹ Reserva de la Federación de las Industrias Condimentarias-Europa y de la Federación de las Industrias Condimentarias-Francia.

9.1.2. 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.

9.1.3. Contenido neto y peso neto escurrido

9.1.3.1. 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.

9.1.3.2. 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.

9.1.4. 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.

9.1.5. País de origen

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

9.1.5.2. 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.

9.1.6. Identificación de los lotes

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.

9.1.7. Marcado de la fecha e instrucciones de conservación

9.1.7.1. 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.

9.1.7.2. 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.

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

9.2. 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 gobierno y en peso neto para las demás presentaciones).

9.3. 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.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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