



33911

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

INDUSTRIALIZACION Y COMERCIALIZACION
EXTERNA DE ACEITUNAS DE MESA
INFORME PARCIAL
Tomo II Sección III



SECCION III

CALIDAD DE LAS ACEITUNAS DE MESA

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

INTRODUCCION

El objetivo del análisis de las normas de calidad argentinas y extranjeras para las aceitunas de mesa se sustenta en el cambio de filosofía de producir de cualquier forma, a organizar y controlar la producción de manera que nos permita obtener un nivel de calidad acorde con los requerimientos de los mercados de destino.

Este cambio es un desafío para las industrias y productores argentinos en el cual el significado de controlar la producción no radica simplemente en supervisar sino en coordinar los esfuerzos de todos los sectores intervinientes a fin de mantener o mejorar la calidad y satisfacción del consumidor y a un nivel económico rentable.

Estas son las premisas para poder acceder a los mercados de exportación.

1. REGLAMENTACION ARGENTINA

La Ley 18.284 del 8 de julio de 1969 declara vigente en todo el territorio argentino las disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial del Reglamento Alimentario aprobado por decreto N°141/53, con sus normas modificatorias y complementarias.

Según la ley anteriormente mencionada establece que todo producto que circule por el territorio argentino, sea este de origen nacional, importado o para exportación deberá satisfacer las normas del Código Alimentario Argentino (CAA). No obstante, los productos destinados a la exportación que no alcancen a satisfacer dichas normas, podrán exportarse cuando su producción, elaboración y/o fraccionamiento hayan sido autorizadas a tal efecto por la autoridad sanitaria nacional, satisfagan las normas del país de destino y expresen claramente en sus rótulos, envases y envolturas, el cumplimiento de los requisitos anteriormente citados e indiquen el país de destino.

Las aceitunas de mesa están legisladas en los artículos 949, 950, 951, 952, 953 y 954.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

El primer artículo define a las aceitunas como el fruto de las distintas variedades botánicas del olivo (*Olea europea* L).

Los artículos siguientes establecen, para los diferentes tipos de elaboraciones de aceitunas (1), las condiciones que deberán reunir tanto el fruto (2), como el medio en el que están sumergidas.

Con respecto al rótulo y al envase existen reglamentaciones de tipo general y especificaciones particulares (3).

Las aceitunas se clasifican en cuatro calidades: extra, primera, segunda y tercera, según los defectos totales que presentan y el calibre de las mismas (4). El calibrado se establece según el número de frutos/Kg.

Los defectos a observar son: aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas y con presencia de cochinillas.

Queda prohibido el expendio de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a la calidad III. Así como también las denominadas "Aceitunas Zapateras" (presencia de ácido butírico o propiónico) y las que contengan residuos de plaguicidas en cantidad superior a las máximas tolerancias.

La salmuera deberá respetar los rangos de ácido láctico, los valores de pH (potencial hidrogéno) como así también los porcentajes de cloruro de sodio (5).

-
- (1) Tipo de elaboraciones
 - (2) Condiciones que deben reunir los frutos
 - (3) Especificaciones particulares del rotulado
 - (4) Clasificación de las aceitunas de mesa
 - (5) Condiciones a cumplir de la salmuera.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Con respecto al peso neto de aceitunas escurridas será no menor del 62,5% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

1.1. Tipo de elaboraciones (según C.A.A.)

- a) Aceitunas verdes en salmuera: es el producto obtenido por fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea Europea L*), envasadas en un recipiente bromatológicamente apto, con una solución de cloruro de sodio, con o sin la adición de ácidos: acético, cítrico, tartárico, máleico, láctico o ascórbico, con o sin la adición de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio hasta no más de 600 pp.m (600 mg. por mil) a la salmuera de cobertura, esterilizada o no y que se ajuste a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales.
- b) Aceitunas negras en salmuera: es el producto elaborado con los frutos semimaduros o maduros de las variedades del olivo (*Olea europea L*), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme, experimentado un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por contacto con el aire, sin colorantes, envasadas con salmuera en un recipiente bromatológicamente apto.
- c) Aceitunas negras tipo Californiano: es el producto elaborado con el fruto de las distintas variedades del olivo (*Olea Europea L*) semimaduros de color pardo o negro, de buen sabor, que han sufrido un principio de fermentación láctica, tratadas con hidróxido de sodio, aireadas, lavadas convenientemente para eliminar la alcalinidad, envasadas con una solución de cloruro de sodio en un recipiente bromatológicamente apto; sometidos a esterilización bajo control oficial.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- d) Aceitunas forradas o rellenas: aceitunas que después de elaboradas se descaroan a máquina y rellenan con alcaparras, carne de anchoas, sardinas, pimienta morrones, trufas, pepinos, cebollas, etc., las que podrán conservarse en aceite, salmuera o aderezo.
- e) Aceitunas negras tipo griego: es el producto elaborado con variedades del fruto del olivo (*Olea Europea* L.) que han alcanzado su máxima madurez y sufrido una deshidratación parcial y pérdida del sabor amargo por efecto del tratamiento con sal o salmuera concentrada.

1.2. Condiciones que deben reunir los frutos (Según C.A.A.)

- . Deberán ser de la misma variedad las contenidas en envases.
- . Libres de sustancias extrañas (hojas, pedúnculos, etc.).
- . Limpias y sanas.
- . Sin alteraciones producidas por mohos, microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico.
- . Graduadas de acuerdo a tamaño y calidad (*)
- . Consistencia normal.
- . Color:
 - a- Para las aceitunas verdes en salmuera: verde-amarillento.
 - b- Para las aceitunas negras en salmuera: morado o violáceo oscuro hasta negro.
 - c- Para las aceitunas negras tipo californiano: pardo oscuro a negro.
 - d- Para las aceitunas negras tipo griego: negro uniforme.
- . Olor y sabor: característico del producto, sin sabores, ni olores extraños, que revelen alteraciones gaseosas.

(*) Las aceitunas negras tipo griego: no admiten calificación por tamaño, ni calidad.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

1.3. Especificaciones particulares del rotulado (Según CA.A.)

- . Alcaración del tipo de elaboración (Ej.: aceitunas verdes en salmuera, negras en salmuera, etc.)
- . Variedad botánica,
- . Calidad (excepto para aceitunas negras tipo griego).
- . Cantidad (*) (excepto para aceitunas negras tipo griego).
- . Zona de producción.
- . Peso neto de aceitunas escurridas.
- . Año de cosecha.
- . El lote al cual corresponden (únicamente para las aceitunas negras tipo Californiano).

Todas las especificaciones se indicarán con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

Para las aceitunas rellenas se indicará la sustancia de relleno.

(*) Cantidad:	grupo A :	de 80 - 120 unidades/kg.		
	grupo B :	de 120 - 160	"	"
	grupo C :	de 160 - 200	"	"
	grupo D :	de 200 - 240	"	"
	grupo E :	de 240 - 280	"	"
	grupo F:	más de 280	"	"

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

1.4. Clasificación de las aceitunas de mesa (según C.A.A.)

a) Para todos los tipos de elaboraciones excepto aceitunas negras tipo Californiano.

	EXTRA			I	II	III
DEFECTOS TOTALES %	8			12	30	40
N° de frutos/Kg (Grupos A, B, C, D, E y F)	A	B	C	D	E	F
	80 a 120	121 a 160	161 a 200	201 a 240	241 a 280	+ de 280

b) Para aceitunas negras tipo californianas (esterilizadas bajo control oficial)

	EXTRA			I	II	III
Defectos totales % (incluye alt. gaseosas)	15			20	30	40
máximo con alte- raciones gaseo- sas. %	5			9	12	15
N° de frutos/kg	A	B	C	D	E	F
	80 a 120	121 a 160	161 a 200	201 a 240	241 a 280	+ de 280

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

1.5. Condiciones a cumplir de la salmuera (según C.A.A.)

TIPO DE ENVASE	% Cl Na	ACIDO LACTICO % AC. LACT.	pH	COLOR
hermético o esterilizado	4-8	± 0,3	3,5-4,5	ligeramente amarillento o amarillento parduzco, transparente o levemente turbio
no hermético (A granel)	6-10	0,5-1	3,5-4,5	
hermético o esterilizado	3-7	± 0,2	3,5-4,5	coloración oscura sin llegar a negra
no hermético	7-10	± 0,5	3,5-4,5	
hermético ¹ (esterilizado bajo control oficial)	3-7	---	-7	oscura sin llegar a negra.

- Las aceitunas rellenas deberán respetar los valores de la salmuera de las aceitunas verdes en salmuera y tanto la pulpa de las aceitunas como su relleno deberán presentar un pH no superior a 4,5.
- Las aceitunas negras tipo griego se expenden en envases herméticos, recubiertas o sumergidas en aceite o simplemente comprimidas (el contenido de cloruro de sodio en la pulpa no será mayor de 7%).

Cuando el envase no sea hermético, se presentarán en salmuera concentrada o en sal.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES



2. NORMAS INTERNACIONALES

Realizado el análisis de la reglamentación argentina es de especial importancia conocer algunos aspectos normativos de otros países, en materia de aceitunas de mesa, con el fin de determinar que tipos de productos ofrecen los países vendedores como así también cual es la cantidad demandada por aquellos que son compradores.

En este estudio se analizan algunas normas internacionales seleccionadas en base a las razones enunciadas a continuación:

- 1.- Normas de calidad españolas: considerando a este país competitivo por ser el principal productor y exportador mundial de las aceitunas de mesa.
- 2.- Normas del Codex Alimentarius mundial: preparadas bajo la responsabilidad de organismos internacionales especializados (FAO- OMS). Estos organismos recomiendan normas, las cuales son evaluadas por más de cien países miembros, quienes manifiestan la conformidad o no de aceptación. Los países que ratifiquen su vigencia deberán adecuar sus disposiciones, permitiendo, además la circulación interna de las mercaderías de origen extranjero que cumplan con las prescripciones de las normas mundiales.
- 3.- Normas de calidad japonesas: considerando a este país como mercado exigente en materia de calidad con enormes transformaciones en sus importaciones, en cuanto a las cantidades demandadas y a la adquisición de productos no tradicionales.
- 4.- Algunos aspectos de las normas de calidad y calibrado norteamericano
Considerando que EE.UU es el primer importador mundial de aceitunas (participación porcentual en las importaciones mundiales, en 1970: 31,46% y en 1985: 26,25%) y se encuentra entre los 5 principales países productores (1970: 47.900 tn y en 1985: 82.200 tn equivalentes al 9,77% y 10,6% respectivamente de la producción mundial) en base a datos suministrados por el Consejo Oleícola Internacional)

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES**2.1. NORMAS DE CALIDAD ESPAÑOLA****2.1.1. NORMA TECNICA****1. DEFINICIONES****1.1. Definiciones del producto.**

Se denominan "aceitunas de mesa" al fruto de variedades determinadas de olivo cultivado (*Olea Europeaea Sativa* Hoffg Link), sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las elaboraciones adecuadas mencionadas en el párrafo 1.4. de la presente Norma, proporcione un producto de consumo y de buena conservación como mercancía comercial.

1.2. Variedades

Las variedades de aceitunas aptas para su exportación se clasifican en los dos grupos siguientes:

GRUPO A: Manzanilla (con sus tres subvariedades de: Fina, Carrasqueña y Serrana). Gordal, Azofairón y Morona.

GRUPO B: Hojiblanca. Cañivana. Picolimón. Gordalilla. Aloréña. Cacereña. Rapazalla. Verdial. Picuda. Cordobí y Cuquillo.

1.3. Tipos de aceitunas

1.3.1. Verdes: Son las obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado tamaño normal. Estas aceitunas serán firmes, sanas y resistentes a una suave presión entre los dedos y no tendrán otras manchas distintas de las de su pigmentación natural, con las tolerancias que más adelante se determinan. La coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

1.3.2. De color cambiante: Obtenidas de frutos de color rosa do, rosa vinoso o castaño, recogidos antes de su completa madurez, sometidos o no a tratamiento alcalino y dispuesta para su consumo.

1.3.3. Negras: Obtenidas de frutos que no estando totalmente maduros han sido oscurecidos mediante oxidación y han perdido el amargor mediante tratamiento con lejía alcalina, debiendo ser envasadas en salmuera y preservadas mediante esterilización con calor.

1.3.4. Negras naturales: Obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según zona de producción y época de la recogida, color negro rojizo negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.

1.4. Elaboraciones comerciales

1.4.1. Aceitunas verdes aderezadas en salmuera:

Tratadas con una lejía alcalina y acondicionadas posteriormente en salmuera en la que sufren una fermentación láctica natural total (a la Sevillana) o parcial. En el caso de que las aceitunas no estén sometidas a fermentación natural total, su conservación posterior en un pH incluido en los límites previstos en la presente Norma, podrán realizarse:

1.4.1.1. Por esterilización o pasteurización

1.4.1.2. Por adición de productos de conservación

1.4.1.3. Por refrigeración

1.4.1.4. Por gas inerte, sin salmuera

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

1.4.2. Aceitunas verdes al natural en salmuera:

Tratadas directamente con salmuera y conservadas por fermentación natural.

1.4.3. Aceitunas de color cambiante aderezadas con salmuera:

Obtenidas tras un tratamiento alcalino y conservadas por fermentación natural:

1.4.3.1. En salmuera.

1.4.3.2. Mediante tratamiento térmico.

1.4.3.3. En salmuera y mediante tratamiento térmico.

1.4.4. Aceitunas de color cambiante al natural en salmuera:

Tratadas directamente con salmuera, conservadas por fermentación natural y listas para el consumo.

1.4.5. Aceitunas negras aderezadas:

Obtenidas por oxidación en medio alcalino a partir de frutos que no han alcanzado su completa madurez y conservación en salmuera mediante un proceso de esterilización por calor.

1.4.6. Aceitunas negras aderezadas en sal seca:

Obtenidas a partir de aceitunas negras aderezadas dispuestas en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca.

1.4.7. Aceitunas negras naturales en salmuera:

Estas aceitunas son firmes, lisas y de piel brillante, pudiendo presentar, debido a su elaboración, ligeras cavidades en su superficie.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

1.4.8. Aceitunas negras naturales aderezadas:

Obtenidas tras un tratamiento alcalino y conservadas por fermentación natural por uno o varios de los métodos siguientes:

1.4.8.1.: En salmuera.

1.4.8.2.: Por esterilización o pasteurización.

1.4.8.3.: Mediante un agente de conservación.

1.4.9. Aceitunas negras naturales al natural:

Tratadas directamente con salmuera. Tiene un sabor a fruto más acentuado que las negras aderezadas y conservan generalmente un ligero amargor. Se conservan por fermentación natural por uno o varios de los métodos siguientes:

1.4.9.1. En salmuera.

1.4.9.2. Por esterilización o pasteurización.

1.4.9.3. Mediante un agente de conservación.

1.4.10. Aceitunas negras naturales arrugadas:

Aceitunas obtenidas a partir de frutos cogidos antes de su completa madurez que, después de una breve inmersión en una ligera solución alcalina, se conservan mediante espolvoreo de sal en toneles de madera movidos diariamente hasta su utilización.

1.4.11. Aceitunas negras naturales al natural, arrugadas naturalmente:

Obtenidas de frutos cogidos después de su completa maduración, arrugados en el árbol y tratados directa-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

mente con salmuera.

1.4.12. Aceitunas negras naturales en sal seca:

Presentan un aspecto rugoso y conservan intacta la epidermis.

1.4.13. Aceitunas negras naturales aderezadas en sal seca:

Obtenidas de frutos firmes, casi maduros, que después de un ligero tratamiento alcalino se conservan en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización de sal seca.

1.4.14. Aceitunas negras naturales en sal seca, al natural:

Obtenidas de frutos cogidos en plena madurez, tratados directamente con capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca. Conservan cierto amargor y un sabor a fruto más acentuado que las aceitunas en sal seca aderezadas.

1.4.15. Aceitunas negras naturales arrugadas naturalmente en sal seca, al natural:

Obtenidas de frutos cogidos después de su plena madurez, arrugados en el árbol y conservados después en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca.

1.4.16. Aceitunas negras naturales punzadas, en sal seca, al natural:

Obtenidas de frutos cogidos en plena madurez y que, previa perforación de la cutícula, se conservan en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

pulverización con sal seca.

1.4.17. Aceitunas negras naturales deshidratadas:

Obtenidas a partir de frutos maduros después de haber sido escaldados y parcialmente deshidratados en sal mediante calor muy suave.

1.4.18. Aceitunas machacadas o partidas (voluntariamente):

Obtenidas de frutos enteros, frescos o previamente tratados con salmuera, sometidos a un procedimiento destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso, que permanece entero en el fruto. Pueden tratarse con una lejía ligera y se conservan en una salmuera eventualmente aromatizada con o sin adición de vinagre.

Existen las siguientes variantes de aceitunas machacadas (partidas):

1.4.18.1. Aceitunas verdes machacadas al natural.

1.4.18.2. Aceitunas verdes al natural machacadas.

1.4.18.3. Aceitunas verdes aderezadas machacadas.

1.4.18.4. Aceitunas de color cambiante machacadas.

1.4.19. Aceitunas seccionadas (rayadas):

Aceitunas verdes de color cambiante, negras o negras naturales, seccionadas en sentido longitudinal mediante incisiones practicadas en la piel y parte de la pulpa y puestas en salmuera, con vinagre o sin el; se les puede incorporar aceite de oliva y agentes aromatizantes.

Existen dos tipos de aceitunas seccionadas:

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

1.4.19.1. Aderezadas, cuando previamente al rayado se han sometido a un tratamiento alcalino.

1.4.19.2. Al natural.

1.4.20. 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.

1.5. Formas de presentación

Las aceitunas podrán presentarse en una de las siguientes formas, según el tipo y elaboraciones:

1.5.1. Aceitunas enteras: Conservan su forma original y no están deshuesadas.

1.5.1.1. Sin pedúnculo: Aceitunas enteras a las que se les han quitado el pedúnculo.

1.5.1.2. Con pedúnculo: aceitunas enteras que conservan el pedúnculo.

1.5.2. Aceitunas deshuesadas: Aceitunas a las que se les ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original.

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

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

naturales preparadas.

En ningún caso podrán incluirse en un mismo envase aceitunas rellenas con el producto natural y aceitunas rellenas con la pasta correspondiente.

- 1.5.4. Mitades: aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en dos mitades aproximadamente iguales, perpendicularmente al eje principal del fruto.
- 1.5.5. Cuartos: Aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto y perpendicularmente a él.
- 1.5.6. Gajos: Aceitunas deshuesadas cortadas longitudinalmente en cuatro o más partes aproximadamente iguales.
- 1.5.7. Lonjas: Aceitunas deshuesadas o rellenas cortadas en segmentos de espesor relativamente uniformes.
- 1.5.8. Troceadas: Pequeños trozos de aceitunas deshuesadas, de forma indeterminada y prácticamente libres de unidades identificables de coronillas y trozos de lonjas.
(Prácticamente libres significa no más del 5% en peso de estas unidades).
- 1.5.9. Pasta de aceitunas: es el resultado de moler finamente solamente la pulpa de aceituna.
- 1.5.10. Rotas: Aceitunas que se han roto accidentalmente durante el deshuesado o relleno. Ordinariamente contienen trozos del material del relleno.
- 1.5.11. Aceitunas para ensalada: Aceitunas rotas o rotas y deshuesadas, con o sin alcaparras, con material de

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

relleno, cuando predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

1.5.12. Alcaparrado: Son 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.

1.5.13. Según su acondicionamiento en el envase podrán, a su vez, presentarse como:

1.5.13.1. Colocadas:

Cuando las aceitunas van encajadas en los envases rígidos transparentes que las contienen ordenadamente guardando simetría o adoptando formas geométricas. De esta forma podrán exportarse las presentaciones desde la (1.5.1.) hasta (1.5.4.) ambas inclusive.

1.5.13.2. Tiradas:

Cuando las aceitunas no van colocadas ordenadamente en los envases que las contienen. De esta forma podrán exportarse todas las presentaciones desde la (1.5.1.) hasta la (1.5.12.) ambas inclusive.

1.6. 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:

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

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

Por encima de 410 la diferencia será de 50 frutas.

Para las aceitunas rellenas exclusivamente, a partir del calibre 201/220 la diferencia será de 20 frutos hasta el calibre 410/420.

El calibrado será obligatorio para las aceitunas que se presenten enteras (que comprenden a las aceitunas "machacadas y rayadas"), deshuesadas, rellenas y en mitades. Se admitirán calibrados de intervalos menores, en cuyo caso en los envases de peso neto escurrido igual o superior a dos kilogramos y medio se podrán agrupar dos calibres consecutivos a partir del 201/230, con un límite máximo de 40 frutos de intervalo.

Dentro de cada calibre de los anteriormente definidos se exigirá que, una vez apartados en una muestra de 100 aceitunas la de mayor y la de menor diámetro ecuatorial, la diferencia de los diámetros ecuatoriales de las restantes no sobrepase los 4 milímetros.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Cuando se trate de aceitunas deshuesadas, el calibre que se indique será el correspondiente a la aceituna entera de que proceden. Para verificarlo, el número de aceitunas deshuesadas que entren en un kilogramo se multiplicará por 0,75. El producto de esta operación deberá estar comprendido en el intervalo definido por los dos números que expresen el calibre de la aceituna entera de que proceden con tolerancia de un calibre.

Se admitirá una tolerancia máxima en el número de frutos del calibre inmediatamente superior o inferior al señalado en el envase. Esta tolerancia máxima será de:

10 por 100 para los calibres cuya diferencia es de 10 frutos.

5 por 100 para los calibres cuya diferencia es de 20 frutos.

2 por 100 para los calibres cuya diferencia es de 30 frutos.

La misma tolerancia se admitirá para la diferencia de diámetros ecuatoriales dentro de un mismo calibre.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1. Condiciones generales

Las aceitunas de mesa, tras su selección y envasado, deberán presentarse:

- . sanas
- . limpias.
- . exentas de olor y sabor anormales
- . con la madurez adecuada
- . exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación
- . exentas de materias extrañas; no se consideran como tales los ingredientes autorizados.
- . sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- . calibradas: las enteras (que comprenden a las aceitunas machacadas y rayadas), deshuesadas, rellenas y mitades.
- . de una sola variedad en el mismo envase.
- . de color uniforme, salvo las aliñadas y de color cambiante.

El aliño es un tratamiento especial que se confiere a la aceituna añadiendo al líquido de gobierno, productos aromáticos vegetales (que no se consideran ni total ni parcialmente mate ria extraña a la aceituna aliñada) y, eventualmente, vinagre.

2.2. Ingredientes facultativos

En la elaboración de las aceitunas de mesa se autoriza el empleo de los siguientes productos, que deberán cumplir los requisitos que les exijan sus reglamentaciones específicas, si las hubiera:

- a) Agua, sal (cloruro de sodio), vinagre, aceite de oliva, y azúcares alimenticios.
- b) Cualquier producto alimenticio simple o compuesto utilizado como relleno, como por ejemplo, pimienta, cebolla, almendra, apio, anchoa, alcaparra, etc., y sus pastas na turales preparadas.
- c) Especies y hierbas aromáticas o sus extractos naturales.

2.3. Salmueras de acondicionamiento

Se designan con este nombre las disoluciones de cloruro sódi co comestible en agua microbiológicamente potable, adicionadas o no de azúcares, vinagre ó ácido láctico, aceite y otras sustancias autorizadas y aromatizadas o no con diversas especies o plantas.

Deberá estar limpia, exenta de olores y sabores anormales y de materias extrañas no autorizadas: la salmuera madre clarifica da podrá utilizarse en los envases a granel. La contenida en frascos de vidrio, además de limpia, habrá de ser transparente.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES



Para las aceitunas verdes sometidas a fermentación láctica natural tendrá una acidez mínima, expresada en ácido láctico de 0,4%.

En cuanto a su concentración salina y límite máximo de su pH, según tipos y elaboraciones los siguientes:

Tipos y elaboración	Concentración mínima de cloruro sódico	Límite máximo
	%	de Ph
<hr/>		
Aceitunas verdes en salmuera, aderezadas o al natural		
En envases herméticos	5	4,0
En envases no herméticos...	6	4,5
Aceitunas verdes aliñadas		
En envases herméticos	4	4,0
En envases no herméticos..	6	4,5
Aceitunas de color cambiante		
En cualquier elaboración..	6	
Aceitunas negras naturales		
En salmuera	7	
En sal seca	10	

En las aceitunas pasteurizadas, sea cual fuere su tipo y elaboración, podrá reducirse el contenido en cloruro sódico de la salmuera al 2 %, debiendo tener como límite máximo de pH el de 4,3. El líquido de gobierno podrá estar exento de cloruro sódico si el límite máximo de pH se reduce a 4 unidades. En el caso de aceitunas rellenas de anchoas o pasta de anchoas, el contenido mínimo de cloruro sódico de la salmuera será del 5%, debiendo tener como límite máximo de pH el de 4.

En las aceitunas esterilizadas no se limitará ni el contenido mínimo de cloruro sódico de la salmuera ni el máximo de pH de ésta.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

El jugo celular de las aceitunas conservadas por gas inerte, sin salmuera, deberá cumplir, en lo que se refiere a concentración de cloruro sódico y pH, lo dispuesto al respecto para las aceitunas en salmuera conservadas en envases herméticos.

2.4. Clasificación cualitativa

Según los defectos y tolerancias que figuran en los párrafos 2.6.1.; 2.6.2. y 2.6.3. de la presente Norma, las aceitunas se clasificarán en una de las tres categorías comerciales siguientes:

Extra o Fancy: Se consideran comprendidas dentro de esta categoría las aceitunas de calidad superior que posean en grado máximo las características propias de su variedad. 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 exportarse las aceitunas enteras, partidas, seccionadas, deshuesadas y rellenas de variedades selectas, siempre que su calibre sea superior al 351/380.

Primera o "I" o Selecta o Choice: En esta categoría se inclurán las aceitunas de buena calidad con un grado de madurez adecuado y que presentan las características propias de su variedad. Siempre que ello no afecte el buen aspecto del conjunto ni a las características organolépticas de cada fruto de forma individual, podrán presentar ligeros defectos de color, forma, epidermis o firmeza de pulpa.

Podrán exportarse dentro de esta categoría comercial todos los tipos, elaboraciones y presentaciones de aceitunas de mesa, salvo las troceadas, rotas y pasta de aceitunas.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Segunda o "II" o Standard: 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 párrafo 2.1.. Además de las tres categorías comerciales definidas y solamente para las presentaciones de aceitunas troceadas, pasta de aceitunas, aceitunas rotas y aceitunas para en-salada, se admitirá otra clasificación cualitativa que será una categoría comercial en sí misma, definida con el nombre de su presentación respectiva e integradas por aceitunas que cumplan las indicaciones generales definidas para las aceitunas de mesa en el párrafo 2.1..

2.5. Definiciones de los defectos

- 2.5.1. Materias extrañas inocuas: Toda materia vegetal como, por ejemplo, hojas, pedúnculos aislados, que no sea nociva para la salud y no sea indeseable estéticamente, excluidas las sustancias cuya adición se autoriza en la Norma.
- 2.5.2. Defectos de la piel sin afectar la pulpa: Marcas superficiales que afecten el epicarpio (magulladuras, golpes, rameado, etc.) pero que no penetren en el mesocarpio y no sean debidas a enfermedad.
- 2.5.3. Defectos de la piel que afecten a la pulpa: Imperfecciones o daños del mesocarpio que pueden o no asociarse a marcas superficiales. En el caso de las aceitunas enteras deshuesadas: aceitunas dañadas por desgarraduras hasta tal punto que la cavidad de hueso o una porción importante del mesocarpio están al descubierto.
- 2.5.4. Frutos arrugados: Aceitunas presentadas bajo la forma de enteras, rellenas, enteras deshuesadas, mitades y en cuartos (salvo para los frutos de las presentaciones y tipos cuya característica es el arrugado) arrugado hasta tal punto que su aspecto se modifique materialmente.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- 2.5.5. Frutos blandos o fibrosos: Aceitunas excesiva o normalmente blandas o fibrosas en comparación con el tipo comercial.
- 2.5.6. Coloración anormal: Aceitunas cuya coloración difiere netamente de la que caracteriza el tipo comercial considerado y de la media de frutos contenidos en el envase.
- 2.5.7. Daños producidos por criptógamas: Frutos mate o con manchas más o menos oscuras causadas por el micelio de algunos hongos (Macrophoma, Gloesporium, etc.) que se desarrolla en el interior de la aceituna y provoca una deshidratación del tejido, o que se desarrolla superficialmente y afecta al color del fruto.
- 2.5.8. Daños producidos por insectos, (distintos del Dacus oleae con orificio de salida): Frutos deformes o con manchas anormales o aspecto anormal del mesocarpio.
- 2.5.9. Daños producidos por cuidados anormales: Frutos con quemaduras accidentales del epicarpio.
- 2.5.10. Daños producidos por Dacus: Frutos dañados por Dacus con orificio de salida.
- 2.5.11. Pedúnculo: Pedúnculo adherido de manera inmediata a las aceitunas y que mida más de tres milímetros de longitud si se mide desde la parte más saliente de la aceituna. No se considera defecto en las aceitunas enteras presentadas con pedúnculo.
- 2.5.12. Defectos del relleno (para las aceitunas rellenas): Tejido defectuoso o coloración anormal del relleno que afecten materialmente a la presentación; aceitunas que no lleven relleno, aceitunas que no estén completamente rellenas excepto en el caso de aceitunas rellenas de anchoas.
- 2.5.13. Huesos o fragmentos de huesos: (salvo para las aceitunas enteras): Huesos o fragmentos de huesos que pesen al menos 5 mg..

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

2.6. Tolerancias de defectos

Las tolerancias para defectos de calidad, en cada tipo, presentación y categoría de aceitunas, quedan señaladas en los siguientes cuadros.

2.6.1. Defectos y tolerancias en aceitunas verdesTolerancias máximas en porcentajes de frutos

Enumeración de defectos	Extra	Primera	Segunda o Standard
Materias extrañas inocuas: una unidad por kilogramo			
De epidermis, sin afectar la pulpa.....	3	5	7
De epidermis, afectando a la pulpa.....	2	3	5
Frutos arrugados.....	1	2	5
Frutos blandos o fibrosos.....	2	4	10
Coloración anormal.....	2	4	10
Daños producidos por criptógamas.....	2	4	10
Daños producidos por insectos.....	3	5	10
Daños producidos por cuidados culturales anormales.....	Exento	Exento	Exento
Daños producidos por <i>Dacus oleae</i> (con orificio de salida).....	2	3	6
Pedúnculo (salvo para la presentación con pedúnculos)	1	2	5
Defectos del relleno:			
Falta de relleno			
- colocadas.....	1	2	5
- tiradas	1	4	10
Relleno defectuoso.....	3	5	10
Huesos:			
Para deshuesadas y rellenas.....	Exento	1	2
Esquirlas:			
Para deshuesadas y rellenas	2	2	2
Huesos rotos:			
Partidas.....	3	4	6

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES



La suma total de tolerancias no será superior, en ningún caso, para cada categoría comercial a:

Extra: 7 por 100

Primera: 12 por 100

Segunda o Standard: 17 por 100

Las tolerancias establecidas para huesos y esquirlas de hueso por su carácter excluyente no se considerarán en la suma de tolerancias anteriormente señaladas para las distintas categorías comerciales.

Para las presentaciones de aceitunas troceadas, pasta de aceitunas, aceitunas rotas y aceitunas para ensalada y referido siempre a 300 gramos de peso neto escurrido, se tolerará la presencia de hasta dos huesos y hasta dos esquirlas o fragmentos de hueso.

2.6.2. Defectos y tolerancias en aceitunas de color cambiante y aceitunas negras;

Tolerancias máximas en porcentajes de frutos

Enumeración de defectos

Extra

Primera

Segunda
o Standard

Materias extrañas inocuas: una unidad por kilogramo

De epidermis, sin afectar a la pulpa.....	3	6	10
De epidermis, afectando a la pulpa.....	2	3	5
Frutos arrugados	1	2	5
Frutos excesivamente blandos o fibrosos.....	3	6	12
Coloración anormal	2	4	10
Daños producidos por criptógamas.....	2	4	10
Daños producidos por insectos.....	3	5	10
Daños producidos por cuidados culturales anormales.....	Exento	Exento	Exento
Daños producidos por <i>Dacus oleae</i> (con orificio de salida).....	3	5	7
Pedúnculos (salvo para la presentación con pedúnculos).....	1	2	5
Huesos:			
Para deshuesadas y rellenas	Exento	1	2

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Enumeración de defectos	Extra	Primera	Segunda o Standard
Esquirlas:			
Para deshuesadas y rellenas.....2		2	2
Huesos rotos:			
Partidas3		4	6

La suma total de tolerancias no será, en ningún caso, superior a:

Extra: 7 por 100

Primera: 12 por 100

Segunda o Standard: 17 por 100

Las tolerancias establecidas por huesos y esquirlas de hueso no se considerarán en las sumas de tolerancias anteriormente señaladas para las distintas categorías comerciales.

Para las presentaciones de aceitunas troceadas, pasta de aceitunas, aceitunas rotas y aceitunas para ensalada y referido siempre a 300 gramos de peso neto escurrido, se tolerará la presencia de hasta dos huesos y hasta dos esquirlas o fragmentos de hueso.

2.6.3. Defectos y tolerancias de aceitunas negras naturales:

Tolerancias máximas en porcentajes de frutos

Enumeración de defectos	Extra	Primera	Segunda o Standard
Materias extrañas inocuas: una unidad por kilogramo			
De epidermis sin afectar a la pulpa 4		7	12
De epidermis afectando a la pulpa....4		6	8
Frutos arrugados (salvo en las arrugadas naturalmente).....4		6	10
Frutos excesivamente blandos o fibrosos.....3		6	12
Coloración anormal2		4	10
Daños producidos por criptógamas.....2		4	10
Daños producidos por insectos.....3		6	12

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Enumeración de defectos	Extra	Primera	Segunda o Standard
Daños producidos por cuidados culturales anormales	Exento	Exento	Exento
Daños producidos por <i>Dacus oleae</i> (con orificio de salida)	5	8	10
Pedúnculos (salvo para la presentación con pedúnculos)	1	2	5
Huesos:			
Para deshuesadas y rellenas	Exento	1	2
Esquirlas:			
Para deshuesadas y rellenas	2	2	2

La suma total de tolerancias no seña superior, en ningún caso, para cada categoría comercial a:

Extra: 7 por 100

Primera: 12 por 100

Segunda o Standard: 17 por 100

Las tolerancias establecidas para huesos y esquirlas de hueso no se considerarán en las sumas de tolerancias anteriormente señaladas para las distintas categorías comerciales.

Para las presentaciones de aceitunas troceadas, pasta de aceitunas rotas y aceitunas para ensalada y referido siempre a 300 gramos de peso neto escurrecido, se tolerará la presencia de hasta dos huesos y hasta dos esquirlas o fragmentos de hueso.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1. De conservación

Las sustancias siguientes podrán utilizarse solas o en cualquier combinación.

Dosis máxima (peso neto sobre el total de las aceitunas incluída la salmuera)

3.1.1. Acido benzoico y sus sales de sodio o de potasio:

1 gr/kg (expresado en ácido benzoico)

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- 3.1.2. Acido sórbico y sus sales de sodio o de potasio:
0,5 gr/kg (expresado en ácido sórbico)

3.2. Otros

- 3.2.1. Acido láctico: 15 gr/kg.
3.2.2. Acido cítrico: 15 gr/kg.
3.2.3. Acido ascórbico: 0,2 gr/kg.
3.2.4. Gluconato ferroso (únicamente para fijar el color de las aceitunas negras): 0,15 gr/kg como fe total en el fruto.

3.3. Coadyuvantes de la elaboración

Hidróxido sódico cuando se usa en la preparación de la lejía alcalina: Sin limitación.
Cultivos de microorganismos que sirven para el comienzo de la fermentación láctica: Limitada por las buenas prácticas de fabricación.

3.4. Otros aditivos

Aditivos no indicados con anterioridad y admitidos por la Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

- 3.5. Los aditivos empleados en las pastas naturales preparadas para aceitunas deberán, asimismo, estar autorizados por la Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

4. ENVASES

Los envases utilizados podrán ser de madera, metal, hojalata, vidrio, materiales macromoleculares (plásticos), o de cualquier otro material apto para garantizar la adecuada conservación de las aceitunas y que no transmita sustancias nocivas.

Los bidones metálicos estarán recubiertos internamente con barnices epoxifenólicos o similares.

Los envases de hojalata que contengan aceitunas negras deberán ir barnizados interiormente, al menos ambas tapas.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

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

Los envases de materiales macromoleculares deberán cumplir con las exigencias técnico-sanitarias vigentes y ofrecer la suficiente resistencia al transporte.

Salvo los envases no recuperables, que deberán ser nuevos y no presentar signos de alteración que permitan suponer puedan quedar posteriormente afectadas las condiciones organolépticas o el valor comercial del producto contenido, los restantes envases de madera y de plástico podrán ser reutilizados si se encontraran en buen estado.

5. ENVASADO

El volumen ocupado por el conjunto de aceitunas y líquido de gobierno deberá alcanzar al menos el 90 por 100 de la capacidad del envase.. (esta capacidad es el volumen de agua destilada a 20°C. que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está lleno).

El peso del producto contenido en cada envase deberá ser el máximo que permita el proceso de elaboración, sin perjudicar la calidad del contenido.

5.1. Tolerancias en llenado de envases

El conjunto de aceitunas y líquido de gobierno deberá no ser inferior en ningún envase al 90 por 100 del volumen del mismo, definido en el apartado 5 de esta Norma, no existiendo, por lo tanto, tolerancias para este concepto.

5.2. 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:

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- 5 por 100 para los formatos de peso escurrido inferior a 200 gramos.
- 4 por 100 para los formatos comprendidos entre 200 y 500 gramos.
- 3 por 100 para los formatos comprendidos entre 500 y 1.500 gramos.
- 2 por 100 para los formatos de peso neto escurrido superior a 1.500 gramos.

6. MARCADO

Tanto en los envases como en los embalajes no figurará ninguna inscripción o leyenda que pueda inducir a error o confusión al receptor o comprador.

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

6.1. En los envases

6.1.1. Bocoyes, barriles, bidones metálicos y bombonas de plástico.

- a) Firma exportadora o número de identificación del exportador.
- b) Denominación comercial específica (aceitunas, variedad, tipo y presentación).
- c) Categoría comercial.
- d) Origen del producto.
- e) Peso neto escurrido u onzas fluidas.
- f) Calibre.

6.1.2. Frascos de vidrio y envases de hojalata. En etiquetas perfectamente adheridas a los mismos:

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- a) Firma exportadora o número de identificación del exportador.
- b) Denominación comercial específica (aceitunas, variedad, tipo y presentación sólo para los envases de hojalata esto último).
- c) Categoría comercial.
- d) Origen del producto.
- e) Peso neto escurrido u onzas fluidas.
- f) Calibre (sólo los envases de hojalata).
- g) Ingredientes, enumerados por orden decreciente, según su proporción.
- h) Fecha de envasado o de duración mínima para aquellos países que exijan su marcado. El exportador queda obligado a demostrar la no exigencia de dicho requisito.

El tamaño mínimo de las letras que indiquen la categoría comercial será de tres milímetros y en caso de emplear numeración, será de cinco milímetros de altura.

Podrán carecer de etiquetas, siempre y cuando litografiados figuren estos mismos requisitos.

En el caso de aceitunas negras se indicará su esterilización, y en el caso de aceitunas rellenas de anchoas o pasta de anchoa, su pasteurización y fecha de fabricación.

En los envases de hojalata litografiados, los apartados b), c), e), f), g) y h) podrán marcarse en la tapa mediante estampillado legible e indeleble, y el apartado d) podrá ir troquelado en dicha tapa.

En las latas envueltas lateralmente de forma completa por etiquetas éstas deberán indicar todos los apartados anteriores, salvo el d), que podrá ir troquelado en la tapa.

6.1.3. Bolsas de plástico - Casos de llevar adheridas etiquetas que no puedan desprenderse, deberán cumplir los mismos requisitos de marcado que los exigidos en el apartado 6.1.2.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Si se trata de bolsas impresas, los apartados b), c), e), f), g) y h) del caso anterior podrán reflejarse en etiqueta o ir es-
tampillados de forma legible e indeleble.

6.2. En los embalajes de expedición

- a) Firma exportadora o número de identificación del exportador.
- b) Denominación comercial específica (aceitunas, variedad, tipo de presentación).
- c) Categoría comercial.
- d) Origen del producto.
- e) Número y tipo de envases que contiene.

2.1.II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 (Boletín Oficial del Estado, de 9 de mayo).

2.1.III. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas y adecuándose a las dictadas en la Orden ministerial de 1 de noviembre de 1979 ("Boletín Oficial del Estado" de 13 de noviembre)

La Aduana no autorizará la importación o exportación de aceitunas de mesa si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

La Dirección General de Exportación a propuesta de la Comisión Reguladora, podrá dictar disposiciones limitativas o ampliatorias en relación con variedades, calibres y envases de las aceitunas, para cada campaña o en el transcurso de ella, así como para eximir de la obligatoriedad del marcado de determinadas menciones en las etiquetas para las exportaciones a aquellos países cuya legislación no las exija.

1. *THEORY OF THE EARTH*

En consecuencia, el presente informe de la Comisión de la Verdad y la Reconciliación, en el que se detallan los hechos y se señalan los responsables de los delitos de lesa humanidad, constituye un primer paso para la construcción de la memoria colectiva y la reconciliación nacional.

2.1.VI. NORMAS PARA LA EXPORTACION CAMPAÑA 1986

Resolución de 19 de septiembre de 1985, de la Dirección General de Exportación, sobre normas para la exportación de aceituna de mesa en 1986.

1. Disposiciones comunes a todos los mercados

- 1.1. Se permite la exportación de aceitunas negras naturales y de color cambiante, aunque no hayan completado su fermentación natural.

Las aceitunas verdes o de color cambiante crudas (sin aderezo) recolectadas en un año determinado, no podrán exportarse hasta el día 1 de enero del año siguiente.

- 1.2. Las únicas excepciones a lo dispuesto en el epígrafe 6. marcado, de las normas de exportación vigentes, son las siguientes:

- a) Se autoriza a no especificar en los envases la lista de ingredientes de las pastas de relleno y aditivos para aquellos países cuya legislación no lo exija. Corresponderá a cada firma exportadora la prueba documental que permita tal exención.

No obstante lo anterior y en atención a lo indicado en el apartado 6.1.2.b), de las normas de exportación vigentes para las aceitunas rellenas, deberá especificarse si el relleno es un producto natural o su pasta natural preparada, y cumplir lo indicado en el párrafo 1.5.3. de las normas de exportación citadas.

- b) No se autorizarán partidas en cuyos envases figure el REE de los miembros componentes de la unidad de exportación correspondiente, ni aquellas en que figure el REE de la unidad de exportación a la que pertenece un miembro separado en ese momento de dicha unidad, salvo que en la licencia se haga constar expresamente.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- c) En atención a que en las bolsas de plástico el calibre de las aceitunas puede verse por el consumidor, se les exime de la obligatoriedad de su marcado, dándoles el mismo trato que a los frascos de vidrio.
 - d) La variedad de aceitunas podrá incluirse en la lista de ingredientes cuando se indica: (Aceituna: (hojiblanca, manzanillas, gordales, etc.) agua, sal, etc.
- 1.3. Se autoriza la exportación de aceitunas de variedades Aragón y similares con la elaboración definitiva en el punto 1.4.7. de las normas de exportación vigentes (aceitunas negras naturales en salmuera).
2. Disposiciones específicas para Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico:
- 2.1. Se prohíbe la exportación de aceitunas amparadas en la categoría segunda, salvo para aceitunas verdes o de color cambiante, crudas, destinadas a industrialización posterior. Por tanto, las amparadas en primera categoría se autoriza a no marcar en los envases y embalajes su categoría comercial.
 - 2.2. En aceitunas colocadas en frascos de vidrio, se incluyen aceitunas negras y aunque sea con aceitunas verdes aderezadas habrán de esterilizarse en cumplimiento de lo dispuesto en el apartado 1.3.3. de las normas de exportación vigentes.
 - 2.3. El último calibre autorizado para relleno es el 381/410.
 - 2.4. Para poner en igualdad de condiciones las aceitunas negras

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

españolas con las elaboradas en otros países, se autoriza a no especificar en los envases su imprescindible esterilización, dejando en suspenso lo indicado en el párrafo an tepenúltimo del apartado 6.1.2. de las normas de exportación vigentes.

Igualmente se autoriza a emplear solamente para las aceitunas negras, enteras o deshuesadas, la denominación norteamericana y las escalas de calibres siguientes, expresadas en número de frutos por kilogramo o por libra:

DENOMINACION	FRUTOS POR KILOGRAMO	FRUTOS POR LIBRA
Small.....	280-310	128-140
Medium.....	230-270	106-121
Large.....	200-231	91-105
Extra Large.....	145-195	65-88
Jumbo.....	110-135	51-60
Colossal.....	90-110	41-50
Super Colossal.....	55-90	26-40

El exportador podrá elegir para marcar el calibre entre la denominación y/o el número de frutos por kilogramo o por libra, de acuerdo con las diferentes exigencias de estos mercados.

Cuando se trate de aceitunas negras deshuesadas, para verificar su calibre se procederá como se indica en el párrafo penúltimo del apartado 1.6. de las normas de exportación vigentes.

Para las aceitunas negras, en todas sus formas de presentación, no será necesario marcar su cateogría comercial y su escala de defectos y tolerancias será la correspondiente a la columna de segunda o "standard" del punto 2.6.2. de las normas actualmente vigentes. Para las aceitunas negras deshuesadas se admitirán has

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

ta un 30% de aceitunas deñadas al deshuesar.

También para aceitunas negras en lonjas o rodajas (sliced) se admitirá una tolerancia en peso de hasta un 50% de piezas incompletas.

En la citada columna de defectos, se entenderá por frutos arrugados, también para las aceitunas negras, aquellos que lo están ostensiblemente al eliminar su liquido de gobierno una vez oeradas.

- 2.5. En cuando al mercado de variedades en las etiquetas, las del grupo A de las normas de exportación vigentes, se marcarán como manzanillas o gordales. Las del grupo B se marcarán con el nombre de la variedad correspondiente o potestativamente como el grupo B.

Para el mercado de Estados Unidos el uso del logotipo será obligatorio a partir del 1° de julio de 1986.

Para las variedades del grupo A, verdes aderezadas estilo sevillano, amparadas en categoría primera, se autoriza a utilizar las etiquetas actualmente en existencia hasta el 30 de junio de 1986.

3. Disposiciones específicas para los restantes mercados.

- 3.1. Se autorizan las agrupaciones de calibres 71/90, 91/110 y 111/130

4. Otras disposiciones

- 4.1. Se prorroga la autorización de exportar mezcla de azofaírones con gordal larguilla del mismo diámetro ecuatorial.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- 4.2. A las aceitunas rotas podrán añadirse aceitunas deshuesadas.

2.1.VII. NORMALIZACION DE CINTAS PARA RELLENO

Resolución del 5-11-1979 de la Dirección General de Exportación sobre normalización de cintas para relleno de aceitunas de mesa (B.O.E. 16-11-1979).

Debido a los avances tecnológicos propios de un sector exportador en pleno desarrollo como es el de aceitunas de mesa, se va imponiendo de forma clara y progresiva la su sustitución del tradicional relleno con productos naturales (pimiento, cebolla, etc.) por el relleno con cintas aglutinadas de dichos productos o sus extractos naturales.

Dada la trascendencia que tal sustitución representa, tanto en el orden estrictamente comercial como en el sanitario, es imprescindible proceder a la normalización de dichos sustitutos, fijando las características físico-químicas que las cintas deben reunir.

De acuerdo con lo establecido en los apartados 2.8. y 2.10. de la Orden ministerial del 29 de diciembre de 1977 ("Boletín Oficial del Estado", de 9 de enero de 1978), reguladora del comercio exterior de aceitunas de mesa; tengo a bien disponer:

A. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS CINTAS

I. TIPOS Y DEFINICIONES

1.1. Cintas de pimiento aglutinado

Se entiende como cinta de pimiento aglutinado el gel obtenido con pimiento sano, limpio y maduro, que mediante el empleo

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

de aglutinante y espesante autorizado se conforma de manera adecuada para rellenar aceitunas, con características organolépticas similares al pimiento tradicionalmente empleado en dicha actividad.

Pueden aglutinarse bajo las siguientes bases:

1. Cintas de pimiento aglutinado, base alginato.

Es la obtenida mediante aglutinación química, empleando alginato sódico. No es termorreversible.

2. Cinta de pimiento aglutinado base carragenato.

Es la obtenida mediante aglutinación física, empleando carragenato. Es termorreversible.

1.2. Cinta de cebolla aglutinada.

Se entiende como cinta de cebolla aglutinada el gel obtenido con bulbos de cebollas sanos limpios y en sazón, que mediante el empleo de aglutinantes y espesantes autorizados se conforma de manera adecuada para rellenar aceitunas con características organolépticas similares a la cebolla, tradicionalmente empleada en dichas actividades.

1.3. Otras.

La definición y características de cualquier otra cinta, que con diversas materias primas y el empleo de aglutinantes y espesantes autorizados se utilice para el relleno de aceitunas, se fijarán por esta Dirección General.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

II. CARACTERISTICAS

II.1. De pimiento.

De forma genérica deberán cumplir las siguientes condiciones:

- II.1.1. Estar elaboradas con frutos sanos y maduros.
- II.1.2. Estarán desprovistas de piel, semillas y pedúnculos.
- II.1.3. Deberán tener textura, consistencia y características organolépticas, similares a las del pimiento natural adecuadamente industrializado para el relleno de aceitunas.
- II.1.4. No contendrán impurezas extrañas a las materias primas empleadas en la elaboración o que prejuzguen un deficiente estado higiénico-sanitario.
- II.1.5. No contendrán agentes patógenos perjudiciales para el propio producto.
- II.1.6. Tendrán un color igual o superior a la placa número 5 de la escala de coloración fijada por el SOIVRE, oído el sector y con el asesoramiento del Instituto de la Grasa de Sevilla.

II.2. De cebolla.

De forma genérica deberán cumplir las siguientes condiciones:

- II.2.1. Estarán elaboradas con bulbos sanos, limpios y en zazón.
- II.2.2. Estarán desprovistos de túnicas exteriores desecadas, raíces, hojas y tallos.
- II.2.3. Deberán tener textura, color, consistencia y características organolépticas similares a las de las cebollas naturales, adecuadamente industrializadas para el relleno de aceitunas.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- II.2.4. No contendrán impurezas extrañas a las materias primas empleadas en la elaboración o que prejuzguen un deficiente estado higiénico-sanitario.
- II.2.5. No contendrán agentes patógenos perjudiciales para el propio producto.

II.3. Aditivos

Los aditivos, aglutinantes, etc., empleados en la elaboración y conservación de cintas para relleno de aceitunas, autorizadas por el Código Alimentario Español y por el FAO/OMS, y en dosis aceptadas por los respectivos países de destino, son los siguientes:

- II.3.1. Aditivos para la elaboración de cintas, aglutinantes y espesantes.

Alginato sódico	BPF
Carragenato	BPF
Goma guar	BPF
Goma garrofín	BPF
Goma xatan	BPF

- II.3.2. Aditivos para la elaboración del líquido de gobierno de cintas:

II.3.2.1. Acidulantes:

	Máx
Acido láctico	15.000 PPM
Acido cítrico	15.000 PPM
Acido acético	BPF
Acido ascórbico	200 PPM

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

II.3.2.2. Conservadores:

Acido benzoico y sus sales	
sódica y potásica 1.000 PPM
Acido sórbico y sus sales	
sódica y potásica 500 PPM
La mezcla de ambos no excede	
rá de 1.000 PPM

II.3.2.3. Sales

Cloruro sódico	BPF
Cloruro cálcico	BPF
Lactato cálcico	BPF
Acetato cálcico	BPF

II.4. Se prohíbe la adición de cualquier sustancia no autorizada y asimismo la adición de cualquier tipo de colorante natural o artificial.

II.5. Los exportadores o fabricantes exportadores presentarán previamente al Centro de Inspección del Comercio Exterior (SOI-VRE), por donde pretendan exportar, una muestra de la cinta o cintas objeto de exportación, para su remisión al Coordinador Nacional de Calidad o Aceitunas, detallando sus características y la acreditación de que ha sido fabricada por Entidad o persona autorizada, acompañada de certificación de análisis efectuado por Organismos oficiales competentes, indicando que su composición está de acuerdo con la presente Reglamentación

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

II.6. La Subdirección General de Inspección y Normalización de las Exportaciones propondrá la fijación y modificación de las características mínimas de calidad de las cintas, así como los métodos de análisis unificados (a poder ser internacionalmente), tendentes a la:

- a) Detección de colorantes ajenos a los de las materias primas.
- b) Detección de materias primas extrañas o aditivos no autorizados.

B. OTRAS DISPOSICIONES.

I. INSPECCION

En cualquier momento, los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) practicarán las comprobaciones oportunas de las bases contempladas en la presente Reglamentación.

II. SANCIONES

El SOIVRE incoará, con arreglo a la legislación vigente, expediente de sanción a las firmas exportadoras cuando detecte cintas adulteradas o que incorporen ingredientes, aditivos o aglutinantes no permitidos, considerando tales adulteraciones como infracciones extraordinarias, de acuerdo con el Decreto 533/1964, del 27 de febrero ("Boletín Oficial del Estado" N° 60 del 10 de marzo) y Orden ministerial de 10 de marzo de 1965 ("Boletín Oficial del Estado" del 24 de marzo), que desarrolla dicho Decreto.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

3- Act against Unjustifiable Premiums and Misleading Representation (Comisión en contra de los intereses injustos y representaciones engañosas)

Organismo responsable: Comisión de Lealtad Comercial.

c) Aditivos: Ley de Sanidad Alimentaria.

d) Peso o cantidad:

1-Normas de pesos y medidas. Organismo responsable: Ministerio de Industria y Comercio Exterior.

2-JAS

Una persona que quiere acceder al mercado deberá informarse en forma exhaustiva, a través de la oficina japonesa en la Argentina de asesoramiento para exportar a Japón denominada JETRO (Japan External Trade Organization).

Si bien para exportar a Japón no es obligatorio poseer el sello JAS (Japanese Agricultural Standard), es altamente recomendable cumplir con los requerimientos; este sello es considerado por el consumidor en la elección del producto, por ofrecer amplias garantías en materia de calidad y sanidad.

El JAS es un sistema que garantiza la calidad de los productos agrícolas y forestales.

Este sistema no discrimina entre productos nacionales y extranjeros, ambos deberán cumplir con igual rigor las exigencias de las normas.

El sello JAS se otorga a toda persona que lo solicite, previa inspección del cumplimiento de los requisitos. El contenido de las normas se dividen en las inherentes a la calidad del producto y aquellas relacionadas con el etiquetado.

Los capítulos abarcan el alcance de aplicación de las normas, la definición de los términos, las normas propiamente dichas de calidad y de etiquetado y los métodos de medición.

Las normas de calidad están divididas en:

a) Características físicas y químicas tales como componentes, etc..

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES**2.2. Norma del CODEX para las Aceitunas de Mesa**

(Norma Mundial)

Esta Norma ha sido elaborada conjuntamente con el Consejo Oleícola Internacional

La norma prescribe requisitos mínimos para las aceitunas de mesa. El apartado 8 de la Norma permite emplear denominaciones de calidad. A este respecto, la Comisión del Codex Alimentarius convino, en su décimo período de sesiones, en incluir en esta publicación las clasificaciones cualitativas superiores de las normas del Consejo Oleícola Internacional para las aceitunas de mesa que se reproducen en el Anexo III de esta Norma pero que no forman parte de la Norma. Las clasificaciones cualitativas superiores de las normas del COI no resultan afectadas por las disposiciones de la Norma del Codex.

1. Ambito de aplicación

Esta norma se aplica al fruto del olivo cultivado (*Olea europaea sativa* Hoffg, Link), que ha sido adecuadamente tratado o elaborado y que se ofrece para el consumo directo como aceitunas de mesa. También abarca las aceitunas envasadas en bocoyes destinadas a ser envasadas para el consumo en pequeños recipientes.

2. Descripción**2.1. Definición del producto**

Se denomina "aceituna de mesa" al producto preparado a partir del fruto sano, limpio y suficientemente maduro del olivo cultivado (*Olea europaea sativa* Hoffg, Link) sometido a los tratamientos adecuados de manera que garanticen la calidad y la buena conservación del produc-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

to envasado con o sin un medio líquido de cobertura adecuado y con ingredientes facultativos apropiados.

2.2. Denominación del producto

2.2.1. Tipos comerciales

Las aceitunas de mesa se clasificarán en uno de los tipos comerciales que se definen seguidamente, en función del grado de madurez de los frutos recolectados y de los tratamientos aplicados.

(a) Aceitunas verdes en salmuera:

- (i) aceitunas verdes aderezadas(1)
- (ii) aceitunas verdes sin aderezar

(b) Aceitunas de color cambiante en salmuera:

- (i) aceitunas de color cambiante aderezadas
- (ii) aceitunas de color cambiante al natural(2)

(c) Aceitunas negras en salmuera

- (i) aceitunas negras aderezadas
- (ii) aceitunas negras al natural
- (iii) aceitunas negras arrugadas naturalmente

(d) Aceitunas negras en sal seca:

- (i) aceitunas negras en sal seca, aderezadas
- (ii) aceitunas negras en sal seca, al natural
- (iii) aceitunas negras en sal seca, arrugadas naturalmente
- (iv) aceitunas negras picadas, en sal seca

(e) Otros tipos comerciales:

- (i) aceitunas partidas (3)
- (ii) aceitunas seccionadas aderezadas
- (iii) aceitunas seccionadas al natural
- (iv) aceitunas aderezadas ennegrecidas por oxidación (4)
- (v) especialidades.

(1) Significa que ha sido eliminado el amargor tratándolo con una lejía alcalina de calidad alimentaria.

(2) En algunas regiones estas aceitunas de color cambiante se conocen y se comercializan bajo la denominación de aceitunas "rougeottes", en otras como "blondes". (En inglés "golden").

(3) Voluntariamente

(4) Es el tipo envasado en California, "California ripe Olives".

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES**2.2.1.1. Descripción de los tipos comerciales**

En el anexo I de la norma figura una detallada descripción de los tipos comerciales.

2.2.2. Formas de presentación

Las aceitunas pueden ofrecerse en una u otra de las siguientes formas de presentación, según sea apropiado para el tipo comercial:

(a) Enteras: Aceitunas que conservan su forma original y a las que no se ha sacado el hueso.

- Sin pedúnculo- Aceitunas alas que se ha sacado el pedúnculo.

- Con pedúnculo- Aceitunas que conservan su pedúnculo.

(b) Enteras deshuesadas (1): Aceitunas que conservan prácticamente su forma original y a las cuales se ha sacado el hueso y quitado el pedúnculo.

(c) Enteras rellenas: Aceitunas deshuesadas, rellenas con uno o más productos adecuados, como pimiento, cebolla, almendras, apio, anchoa, aceitunas, etc..

(d) Mitades: Aceitunas deshuesadas y/o rellenas cortadas en dos partes apróximadamente iguales siguiendo el eje principal del fruto o perpendicularmente a él.

(e) En cuartos: Aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales siguiendo el eje mayor del fruto y perpendicularmente a éste.

(f) Lonjas (2): Aceitunas deshuesadas y/o rellenas cortadas en segmentos paralelos de espesor relativamente uniforme..

(g) Picadas: Aceitunas deshuesadas que se han cortado en piezas pequeñas o trozos de formas y tamaños indeterminados.

(h) Rotas: Aceitunas que se han roto accidentalmente durante el deshuesado o el rellenado.

(1) "deshuesadas" o "descarozadas" y "hueso" o "carozo"

(2) "Lonjas" o "Rodajas"

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

2.2.3. Calibre

Las aceitunas de mesa pueden o no calibrarse. Si se calibran y son de las presentaciones Enteras (tanto las sin deshuesar como las deshuesadas y las rellenas) y Mitades deberán ser sustancialmente de forma y tamaño uniforme dentro de una misma variedad, en un mismo envase y dentro de un mismo lote de una misma expedición.

Sin embargo, en los casos en los que la legislación nacional no prohíbe tales prácticas, podrán acondicionarse en el mismo envase dos o más grupos de calibre vecinos, colocando en la etiqueta una mención tal como se prevé en el subpárrafo 8.1.2.

(a) Para la presentación Enteras (sin deshuesar)

Si las aceitunas se calibran, el calibre deberá estar obligatoriamente de acuerdo con el número de frutos contenidos en un kilogramo o en un hectogramo. El calibre vendrá determinado por dos números enteros, separados por una barra, que corresponderán al mínimo y al máximo de frutos contenidos en la unidad de peso adoptada por cada país. Cuando esta unidad sea el kilogramo, el número mayor terminará en cero y la diferencia entre ellos será de diez frutos hasta el calibre 151/160, de 20 frutos hasta el calibre 201/220 y de 30 frutos hasta el calibre 371/400, pudiendo esta diferencia ser de 50 frutos por encima de este calibre. Cuando dicha unidad sea el hectogramo, la diferencia entre los dos números enteros será de un fruto hasta el calibre 15/16, de 2 frutos hasta el calibre 20/22 y de 3 frutos hasta el calibre 37/40, pudiendo esta diferencia ser de 5 frutos por encima de este calibre. Las especificaciones antes indicadas se han producido en forma de cuadro en el anexo II de esta Norma.

(b) Para las presentaciones Enteras Deshuesadas y Enteras Rellenas

El calibre de estas aceitunas corresponderá al de los frutos enteros de los que proceden, que se habrán calibrado según las prescripciones del anterior párrafo (a).

3. Factores esenciales de Composición y Calidad

3.1. Uniformidad del contenido

Excepto dentro de los límites de las tolerancias estipuladas en esta Norma, todos los recipientes de un mismo lote deberán con-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

tener únicamente frutos de la misma variedad, del mismo año de cosecha, tipo comercial, forma de presentación, calibre (cuando se presentan calibrados pero no cuando se presentan como "calibres mixtos"-véase subpárrafos 8.1.2) y calidad, preparados del mismo modo, y de color uniforme y aspecto limpio.

3.2. Ingredientes facultativos

- (a) Agua, sal (cloruro de sodio), vinagre, aceite de oliva y azúcares.
- (b) Cualquier producto alimenticio de buena calidad adecuado para el relleno, como por ejemplo pimienta, cebollas, almendras, apio y anchoas.
- (c) Especies y hierbas aromáticas.

3.3. Criterios de Calidad

3.3.1. Salmueras

Las salmueras utilizadas en el tratamiento previo y en la conservación de las aceitunas deberán obtenerse mediante disolución de cloruro de sodio comercialmente puro en agua potable. Además, las salmueras utilizadas en la preservación de aceitunas de mesa deberán estar conformes con los siguientes criterios:

- (a) estarán limpias, sin olor ni sabor anormales y exentas de cuerpos extraños;
- (b) serán prácticamente límpidas, cuando se trate de salmueras que recubran las aceitunas verdes contenidas en pequeños envases para su entrega directa a los consumidores. Las salmueras utilizadas para las aceitunas verdes en envases a granel destinadas a ser reenvasadas o para otros tipos comerciales podrán ser menos límpidas;
- (c) para las aceitunas verdes que hayan sido sometidas a fermentación láctica natural, tendrán una acidez mínima, expresada en ácido láctico, de 0,4%;
- (d) poseerán, para los tipos comerciales siguientes, la concentración mínima de cloruro de sodio y el límite superior de pH que se indican a continuación.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Tipos comerciales	Concentración mínima de cloruro de sodio	Límite máximo del pH
<u>Aceitunas verdes sin aderezar, en salmuera:</u>		
- en envases herméticos	5%	4,0
- en envases no herméticos	6%	4,5
<u>Aceitunas verdes aderezadas en salmuera:</u>		
- en envases herméticos	5%	4,0
- en envases no herméticos	6%	4,5
<u>Aceitunas negras en salmuera 1/...</u>	7%	
<u>Aceitunas negras en sal seca 1/...</u>	10%	

1/ En el caso de las aceitunas negras al natural (en salmuera o en salseca), el pH podrá ser superior a 5,0.

Aceitunas de todos los tipos comerciales pasteurizadas

Si las aceitunas están pasteurizadas, el contenido mínimo en cloruro de sodio previsto para los diferentes tipos mencionados puede reducirse hasta un 2% pero en este caso el límite máximo del pH deberá ser de 4,3.

Aceitunas de todos los tipos comerciales esterilizadas

Si las aceitunas están esterilizadas (subpárrafo 5.4) no se fija ningún límite para el contenido mínimo de cloruro de sodio y el límite máximo del pH.

3.3.2. Características organolépticas del producto terminado

Las aceitunas de mesa deberán tener un color, aspecto, grado razonable de firmeza y sabor característicos de su tipo y variedad, habida cuenta del tratamiento a que se las haya sometido. No deberán ser excesivamente fibrosas.

4. Definiciones de los defectos

(a) Materias extrañas inocuas: toda materia vegetal como, por ejemplo, hojas, pedúnculos aislados, que no sea nociva para la salud y no sea deseable estéticamente, excluidas las sustancias cuya adición se autoriza en la norma.

(b) Pedúnculos: pedúnculo adherido de manera inmediata a la aceituna y



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

que mida más de 3 mm de longitud si se mide desde la parte más saliente de la aceituna.

Esto no se considera como un defecto en las aceitunas enteras presentadas con pedúnculo.

(c) Huesos o fragmentos de huesos (salvo para las aceitunas enteras): .. huesos o fragmentos de huesos que pesen al menos 5 mg. o cualquier fragmento de cualquier calibre que sea duro y cortante.

(d) Defectos de la piel:

- para las aceitunas verdes, de color cambiante y negras aderezadas: marcas superficiales y que afecten el aspecto de la aceituna, pero que no penetren en la carne y no sean debidas a enfermedad;

- para las aceitunas negras al natural y las aceitunas negras arrugadas naturalmente que se cogen completamente maduras o después de su completa madurez: frutos dañados, aplastados, desgarrados mecánicamente.

(e) Defectos interiores: imperfecciones o daños de la pulpa que pueden o no asociarse a marcas superficiales.

(f) Frutos arrugados anormalmente: aceitunas presentadas bajo las formas de enteras, enteras rellenas, enteras deshuesadas, mitades y cuartos (salvo para los frutos de las presentaciones y tipos cuya característica es el arrugado) hasta tal punto que su aspecto se modifique materialmente.

(g) Frutos dañados: aceitunas enteras deshuesadas, dañadas por desgarraduras hasta tal punto que la cavidad del hueso o una porción importante de la carne estén al descubierto.

(h) Textura mediocre: aceitunas excesiva o anormalmente blandas o fibrosas en comparación con el tipo comercial.

(i) Color anormal: aceitunas cuya coloración difiere netamente del color característico del tipo comercial considerado.

(j) Defectos del relleno(para las aceitunas rellenas): tejido defectuoso o coloración anormal del relleno que afecten materialmente a la presentación; aceitunas que no lleven relleno o que no estén completamente rellenas; aceitunas que no se han rellenado por su centro siguiendo una línea señalada a partir del eje que va hasta la base de la aceituna.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

(k) Otros defectos: aceitunas afectadas por defectos patológicos, mecánicos u otros, que hagan se aspecto poco agradable y que no se hayan descrito anteriormente en las clasificaciones (d) a (f).

(l) Daños causados por Dacus: los frutos dañados por Dacus...

3.5. Tolerancias de defectos

Los defectos definidos en el párrafo 3.4. no deberán sobrepasar los límites indicados en los siguientes cuadros.

Cuadro I - Tolerancias de Defectos

(Enteras, Deshuesadas, Rellenas y Mitades)

Las tolerancias se basan en unidades de muestra de 100 aceitunas

Clases de defectos	Aceitunas verdes Aceitunas adheridas enne- grecidas por oxidación	Aceitunas color cambiante Aceitunas negras ennegrecidas	Aceitunas negras al natural Aceitunas negras arrugadas naturalmente
(a) Materias extrañas inocuas	1 pieza por kilogramo (2,2 libras)		
	Porcentaje en número		
(b) Frutos con pedúnculo (excepto para la presenta- ción con pedúnculo)	6	6	6
(c) Huecos o fragmentos de hueso (presentación des- huesada)	2	2	-
(d) Defectos de la piel - iguales o mayores que 1/6 de la superficie, por estimación visual	6	6	10
(e) Daños interiores (no in- cluye daños por Dacus) - iguales o mayores que 1/8 del volumen por estima- ción visual	4	10	10
(f) Frutos arrugados anormal- mente 1/	10	10	10
(g) Dañados (presentación deshuesadas)	10	10	-
(h) Textura mediocre (debida a una acción distinta de la microbiológica) 2/	-	-	15
(i) Color anormal	15	15	15
(j) Defectos del relleno	5	5	-
(k) Otros defectos	5	5	5
Límite total defectos (b) a (k)	20	20	20
(l) Frutos atacados por Dacus 3/	6 3/	10 3/	10 3/

1/ Nose aplica a las "aceitunas arrugadas naturalmente".

2/ Véase subpárrafo 3.3.2.

3/ Podrían autorizarse mayores tolerancias en caso de fuertes ataques de Dacus cuando tales tolerancias no estén prohibidas en el país donde

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Cuadro II - Tolerancias de Defectos

(En Cuartos, Rotas, Picadas y en Lonjas)

Las tolerancias se basan en unidades de muestra de 200 gramos.

Defectos definidos en el punto 3.4.	Tolerancia
- Materias extrañas inocuas	0,1 % en peso
- Huesos o fragmentos	1 por 200 gramos
- Otros defectos	10% en peso

6. Uniformidad de calibre3.6.1. Aceitunas enteras

Cuando las aceitunas enteras se calibren en un sólo calibre, éste deberá corresponder a la indicación que aparece en el Anexo II - Cuadro de recuentos de calibre de aceitunas. La conformidad a una sola indicación de calibre se basará en los siguientes criterios:

(a) el recuento medio por kilo (o recuento por libra) (1) de las aceitunas escurridas deberá estar comprendido dentro de los límites especificados para los calibres indicados; y

(b) en una muestra de 100 aceitunas:

(i) el diámetro de la aceituna mayor no deberá sobrepasar al diámetro de la aceituna menor en más de 5 mm; y

(ii) entre el 60% por recuento de las aceitunas de dimensiones más homogéneas, el diámetro de la aceituna mayor no deberá sobrepasar el diámetro de la menor en más de 2mm.

3.6.2. Aceitunas deshuesadas y enteras rellenas

Cuando se pretenda que las aceitunas enteras deshuesadas o las aceitunas rellenas sean de calibre homogéneo, la variación de diámetro en una muestra de 100 aceitunas deberá seguir los mismos criterios que los previstos en los apartados (i) y (ii) del párrafo anterior referente a las aceitunas enteras.

- (1) Cuando el peso escurrido de la muestra sea inferior a un kilo, el recuento por kilo se efectuará dividiendo por mil el peso real de la muestra y multiplicando el resultado por el número de aceitunas de la muestra. Esto puede expresarse con la siguiente fórmula:
- $$\text{Recuento por kilo} = \frac{1.000}{p} (N) \text{ en la cual}$$
- p = Peso de 1 muestra en gramos
- N = Número de aceitunas de la muestra.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

4. Aditivos AlimentariosDosis máxima4.1. Sustancias de conservación

Las sustancias siguientes pueden utilizarse sólo o en cualquier combinación, en aceitunas rellenas o en las especialidades que no estén completamente aderezadas ni conservadas por esterilización térmica.

- | | |
|--|---|
| 4.1.1. Acido benzoico y sus sales de sodio
o de potasio | 1000 mg/kg
(expresado en ácido benzoico) |
| 4.1.2. Acido sórbico y sus sales de sodio
o de potasio | 500 mg/kg
(expresado en ácido sórbico) |

4.2. Otros

- | | |
|---|---|
| 4.2.1. Acido láctico | 15 g/kg |
| 4.2.2. Acido cítrico | 15 g/kg |
| 4.2.3. Acido ascórbico | 200 mg/kg |
| 4.2.4. Gluconato ferroso (únicamente para
fijar el color de las aceitunas adre-
zadas ennegrecidas por oxidación) | 150 mg/kg
como Fe total en
el fruto |

4.3. Coadyuvantes de la elaboración

Hidróxido sódico cuando se usa en la preparación de lejía alcalina Limitada por PCF

5. Higiene

5.1. Se recomienda que los productos tratados térmicamente, a que se refiere esta norma, envasados en recipientes herméticos, se preparen de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (CAC/RCP 2-1969)

5.2. En la medida de lo posible, de acuerdo con una buena práctica de fabricación, el producto deberá estar exento de sustancias desagradables.

5.3. Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:

a) estará exento de microorganismos patógenos;

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades tales que puedan representar un riesgo para la salud.

5.4. Las aceitunas consevadas por esterilización térmica (como las aceitunas aderezadas ennegrecidas por oxidación) deberá haber recibido un tratamiento suficiente, tanto en tiempo como en temperatura, para destruir las esporas de Clostridium botulinum.

6. Pesos y Medidas**Llenado mínimo**

Los recipientes deberán llenarse bien de aceitunas de mesa sin deteriorar su calidad y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

7. Envases

Los envases que contengan aceitunas de mesa deberán ser nuevos o encontrarse en muy buen estado, estancos y fabricados con materias que no puedan comunicar a los frutos ni olor ni sabor extraños, ni sustancias tóxicas. Los envases metálicos deberán ser de un material apropiado, sobre todo por lo que se refiere a sus superficies internas de manera que presenten resistencia a la corrosión y no hagan reacción con el producto contenido. Los envases transparentes no deben hacer que el producto parezca distinto de lo que es en realidad. Las autoridades u organismos competentes de cada país podrán fijar, según los usos peculiares comerciales, la lista de los envases autorizados y sus características técnicas - muy especialmente en los envases de materiales nuevos - teniendo en cuenta las disposiciones que preceden y las recomendaciones pertinentes que figuran en el Código Internacional Recomendado de Prácticas -Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.1).

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES**8. Etiquetado**

Además de las Secciones 1,2,4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1981), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1. Nombre del producto

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

8.1.2. Deberán incluirse, como parte del nombre o muy próximo al nombre, las siguientes indicaciones, según sea apropiado:

- a) el tipo comercial, tal como se define en 2.2.1.;
- b) la presentación del producto, tal como se describe en 2.2.2.(1)
- c) el calibre de las aceitunas enteras, expresando de acuerdo con el recurso fijado en el Anexo II de esta norma, el número de aceitunas por kilogramo, libra u otra unidad de peso utilizada en el país consumidor. Se puede añadir, sin embargo, una representación gráfica razonablemente exacta de la aceituna entera, de conformidad con la legislación del país consumidor. Estas indicaciones son facultativas cuando los recipientes son transparentes y a condición de que éstos no produzcan ningún efecto óptico. Cuando se envases juntos dos o más calibres próximos, como permite el subpárrafo 2.2.3, debe aparecer la mención "Calibres mixtos". Si las aceitunas se presentan sin calibrar, en la etiqueta debe aparecer una nota en tal sentido, como por ejemplo, "sin calibrar", "no calibradas", etc.

8.2. Lista de los ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones, de conformidad con las disposiciones de la subsección 3.2. (c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1981).

(1) Este dato puede omitirse en la etiqueta en el caso de recipientes transparentes.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES**8.3. Contenido neto**

El peso del contenido neto o, para los recipientes de calibre para el consumo, el peso escurrido deberá declararse en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medida, según se exija por el país que se venda el producto.

8.4. Nombre y dirección

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

8.5. País de origen

8.5.1. Deberá aclararse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

8.5.2. cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, su tipo comercial y/o su presentación, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

8.6. Etiquetado facultativo

He aquí algunos ejemplos de disposiciones sobre etiquetado facultativo:

- (a) variedad;
- (b) esterilización o pasteurización - en su caso, mención de esterilización por calor o de pasteurización;
- (c) peso bruto del envase;
- (d) año de cosecha;
- (e) un término o nomenclatura para describir el calibre, tal como se usa habitualmente en el país en que se vende el producto, además de las disposiciones obligatorias sobre calibre especificadas en la Sección 8.1.2;

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

(f) el nombre de la región o zona de producción.

Cuando en un país exista una determinada región o zona de producción en que sean características de esa región o zona de producción la producción y elaboración de cualquiera de los tipos comerciales previstos en la Norma, se podrá añadir a la denominación comercial el nombre de la región o zona de producción;

(g) la marca o número de identificación del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto, según establezca la legislación nacional;

(h) marca registrada.

8.7. Bocoyes (más de 5 kg)

Los bocoyes de más de 5 kg deberán marcarse de acuerdo con las especificaciones de las Secciones 8.1 a 8.5 si bien puede omitirse tal información si va incluida en los documentos de transporte.

Los bocoyes deberían llevar una clara identificación con sus respectivos documentos de transporte.

9. Métodos de análisis y toma de muestras

9.1. Procedimientos de examen

9.1.1. Determinación del peso escurrido

Por el método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos FAO/OMS del Codex Alimentarius para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas, CAC/RM 36-1970, Determinación del Peso Escurrido- Método I) Los resultados se expresan en % m/m calculados con respecto a la masa de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está completamente lleno.

9.1.2. Contenido de sal de la salmuera

Método de valoración potenciométrica

Referencia: Journal of Association of Official Analytical Chemists, Vol. 54, N°2, marzo de 1971, 32.A01-32.A05

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

9.1.3 Acidez (1)

Transvasar 25 ml de salmuera mediante una pipeta a un matrón cónico de 250 ml y añadir unas cuantas gotas de fenolftaleína como indicador. Titular la solución con una solución de hidróxido sódico 0,1N hasta que al agitarla persista una coloración rosa permanente. La solución de hidróxido sódico podrá normalizarse comparándola con hidrógeno-ftalato de potasio de calidad pura para análisis, aplicándose el factor que sea necesario,

$$1 \text{ ml } 0,1\text{N NaOH} = 0,0090 \text{ g ácido láctico.}$$

9.1.4. Determinación del pH (1)

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

9.1.5. Determinación de los aditivos alimentarios
(Métodos por elaborar).

(1) Nota: La presencia de aditivos alimentarios ácidos puede afectar a la interpretación de los resultados.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

ANEXO 1ACEITUNAS DE MESADESCRIPCION DE LOS TIPOS COMERCIALES

1. Aceitunas verdes en salmuera: Obtenidas con frutos verdes, cogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero, cuando han alcanzado su tamaño normal. Las aceitunas verdes son firmes, sanas y resistentes a una suave presión entre los dedos, y no tiene otras manchas distintas de la pigmentación natural, a reservas de las tolerancias establecidas en esta norma. La coloración de los frutos puede variar del verde claro al amarillo paja.

(a) Aceitunas verdes aderezadas: Se han sometido a un tratamiento con lejía alcalina y luego se acondicionan en salmuera y se conservan:

- (i) por fermentación láctica natural;
- (ii) por poca fermentación láctica natural, seguida, eventualmente, de pasteurización;
- (iii) por esterilización, pasteurización;
- (iv) por adición de productos de conservación;
- (v) por refrigeración.

(b) Aceitunas verdes sin aderezar: Se tratan directamente con salmuera y se conservan por fermentación natural.

2. Aceitunas de color cambiante en salmuera: Obtenidas con frutos de color rosado, rosa vinoso o castaño, cogidos antes de su completa madurez, sometido o no a tratamiento alcalino y listos para el consumo.

(a) Aceitunas de color cambiante aderezadas: Obtenidas tras un tratamiento alcalino y conservadas:

- (i) en salmuera;
- (ii) mediante esterilización por calor;
- (iii) en salmuera y mediante esterilización por calor.

(b) Aceitunas de color cambiante al natural: Conservadas en salmuera y listas para el consumo.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

3. Aceitunas negras en salmuera: Las aceitunas negras en salmuera son firmes, lisas, con la cutícula brillante; pueden presentar, debido a su preparación, ligeras concavidades. Su color puede ser, según la zona de producción y la época de la recogida, negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro. Las aceitunas negras al natural tienen un sabor a fruto más acentuado que las aceitunas negras aderezadas y conservadas, eventualmente un ligero amargor.

(a) Aceitunas negras aderezadas: Obtenidas con frutos firmes, casi maduros, tratados con lejía y, tras oxidación natural, conservados por uno de los métodos siguientes o por la combinación de ellos:

- (i) en salmuera
- (ii) por esterilización o pasterización;
- (iii) por adición de un producto de conservación.

(b) Aceitunas negras al natural: Preparadas con frutos firmes, cogidos en plena madurez o un poco antes de su completa madurez, tratados directamente con salmuera y conservados por uno de los métodos siguientes o por la combinación de ellos:

- (i) en salmuera;
- (ii) por esterilización o pasterización;
- (iii) por adición de un producto de conservación.

(c) Aceitunas negras arrugadas naturalmente: Obtenidas con frutos cogidos después de su completa madurez, arrugados en el árbol, y tratados después directamente con salmuera.

4. Aceitunas negras en sal seca: Las aceitunas negras en sal seca presentan un aspecto rugoso, pero conservan intacta su epidermis. Las aceitunas negras en sal seca al natural conservan cierto amargor y un sabor a fruto más acentuado que las aceitunas negras en sal seca, aderezadas.

(a) Aceitunas negras en sal seca, aderezadas: Obtenidas con frutos firmes, casi maduros, que después de ligero tratamiento alcalino se conservan en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

(b) Aceitunas negras en sal seca, al natural: Obtenidas con frutos cogidos en plena madurez, tratados directamente, o después de desecación parcial, en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca.

(c) Aceitunas negras en sal seca, arrugadas naturalmente: Obtenidas con frutos cogidos después de su plena madurez, arrugados en el árbol y conservados después en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca.

(d) Aceitunas negras picadas; en sal seca: Obtenidas con frutos cogidos en plena madurez y que, previa perforación de la cutícula, se conservan en capas alternativas de aceitunas y sal seca o pulverización con sal seca.

5. Otros tipos comerciales

(a) aceitunas partidas (1): Obtenidas mediante el tratamiento de frutos enteros frescos o previamente tratados con salmuera y sometidos a un procedimiento destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso que permanece entero en el fruto. Pueden someterse a un tratamiento endulzado en una lejía ligera y se conservan en una salmuera eventualmente aromatizada.

Existen tres tipos de aceitunas partidas:

- (i) aceitunas frescas partidas.
- (ii) aceitunas verdes partidas aderezadas por fermentación
- (iii) aceitunas de color cambiante partidas.

(b) Aceitunas seccionadas aderezadas: Aceitunas verdes, de color cambiante o negras, seccionadas en sentido longitudinal tras un tratamiento alcalino y conservadas en una salmuera avinagrada o no, con o sin adición de aceite de oliva y/o, eventualmente, aromatizante.

(c) Aceitunas seccionadas al natural: Aceitunas verdes, de color cambiante o negras, seccionadas en sentido longitudinal y puestas en una salmuera avinagrada o no, con o sin adición de aceite de oliva y/o, eventualmente, aromatizantes.

(1) Voluntariamente

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

(d) Aceitunas aderezadas ennegrecidas por oxidación: Esta forma de presentación se obtiene de aceitunas que no están totalmente maduras, que han sido oscurecidas por oxidación, de las que se ha quitado el amargor mediante una lejía alcalina y que están envasadas en salmuera y preservadas por esterilización por el calor.

(e) Especialidades: Las aceitunas pueden prepararse en formas diversas o complementarias de las antes indicadas. Estas especialidades conservan la denominación "aceitunas" siempre que -os frutos utilizados respondan a las definiciones generales establecidas en la presente Norma. Las denominaciones utilizadas para estas aceitunas deben ser suficientemente explícitas con objeto de que no susciten en el ánimo de compradores o consumidores ninguna confusión en cuanto al origen y naturaleza del producto y especialmente con respecto a las denominaciones establecidas en la presente Norma.

ANEXO IICUADRO DE RECuentOS DE CALIBRE DE ACEITUNAS

DESIGNACIONES DE NUMERO		DESIGNACIONES DE NUMERO	
Por kilogramo	Por libra) (equivalente)	Por kilogramo	Por libra (equivalente)
401/450 1/	182/223	141/150	65/68
371/400	168/181	131/140	60/64
341/370	155/167	121/130	55/59
311/340	142/154	111/120	51/54
281/310	128/141	101/110	46/50
251/280	115/127	91/100	42/45
221/250	101/114	81/90	37/41
201/220	92/100	71/80	33/36
181/200	83/91	60/70	27/32
161/180	74/82		
151/160	69/73		

1/ Por encima de 450 la diferencia es de 50 frutos.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

ANEXO IIIACEITUNAS DE MESA

Normas del Consejo Oleícola Internacional
aplicables a las aceitunas de mesa destinadas
al comercio internacional

(Clasificación cualitativa)

Las aceitunas de mesa destinadas al comercio internacional y preparadas para el consumo se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

- Categoría primera
- Categoría Standard
- Categoría comercial

Las aceitunas rellenas, que solamente podrán prepararse con aceitunas verdes, de color cambiante, negras aderezadas o aderezadas ennegrecidas por oxidación de una de estas categorías, deberán responder obligatoriamente y como mínimo a los criterios de la categoría de aceitunas empleada para esta preparación.

1. Categoría Primera

Las aceitunas de esta categoría se prepararán con frutos de una misma variedad que han alcanzado un grado de madurez adecuado; deberán tener en grado máximo las características organolépticas propias de esta variedad. Las aceitunas de la categoría Primera preparadas para el consumo presentan prácticamente una gran homogeneidad, en función de cada uno de los tipos comerciales definidos anteriormente, en lo que se refiere al color, sabor, aspecto, textura y calibre.

Siempre que no afecten a la buena presentación general, las aceitunas clasificadas en la categoría Primera, podrán presentar:

- muy ligeras diferencias de color, de forma, de firmeza de la pulpa, sin que estas ligerísimas diferencias puedan romper la homogeneidad;
- muy ligeros daños superficiales, escasamente perceptibles a simple vista, provocados por arañazos, picaduras de insectos, quemaduras y golpes.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

En el caso de aceitunas rellenas de pimiento, un ligerísimo defecto de bajo color en el pimiento y ligerísimas imperfecciones de consistencia y de colocación de éste.

Se admitirá un 10% de aceitunas que no correspondan a las características arriba indicadas, pero conformes con las características exigidas de la categoría Standard, sin incluir los frutos admitidos en esta última categoría que pertenezcan a la categoría inferior (Categoría Comercial).

Los lotes de aceitunas de mesa, incluídas las aceitunas rellenas, que repondan por completo a la definición anterior de la categoría Primera, pero que no contengan ningún fruto que pueda beneficiarse de las tolerancias de calibre o de calidad y que estén acondicionados en envases de menos de 2,5 kg, de perfecta presentación, podrán entregarse al comercio internacional bajo la denominación "Extra".

2. Categoría Standard

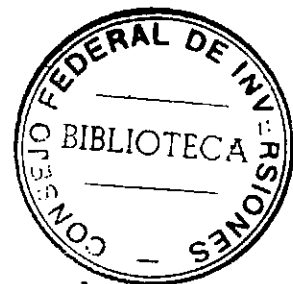
Las aceitunas de esta categoría se prepararán con frutos de la misma variedad que han alcanzado un grado de madurez adecuado; deberán tener las características organolépticas propias de su variedad. Las aceitunas de la categoría Standard preparadas para el consumo presentan prácticamente una gran homogeneidad, en función de cada uno de los tipos comerciales definidos anteriormente, en lo que se refiere al color, sabor, aspecto, textura y calibre.

Siempre que no afecten a la presentación general, las aceitunas clasificadas en la categoría Standard podrán presentar:

- ligeras diferencias de color, de forma, de firmeza de la pulpa, sin que estas ligeras diferencias puedan romper su homogeneidad;
- ligeros daños superficiales, provocados por arañazos, picaduras de insectos, quemaduras y golpes.

En el caso de aceitunas rellenas de pimiento, un ligero defecto de bajo color en el pimiento y ligeras imperfecciones de consistencia y de coloración de éste.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES



Se admitirá un 10% de aceitunas que no correspondan a las características indicadas anteriormente, pero conformes con las características exigidas de la categoría comercial.

3. Categoría Comercial

Las aceitunas de esta categoría se prepararán con frutos de la misma variedad que han alcanzado un grado de madurez adecuado; deberán poseer las características organolépticas de su variedad. Se obtendrán a partir de frutos que no puedan ser incluidos en las categorías superiores, pero que reúnan, sin embargo, el mínimo cualitativo exigido de una mercadería reconocida, según los usos del comercio internacional, como sana, genuina y comercial.

Siempre que no afecten a su comestibilidad, se admitirán frutos que presente:

- diferencias de color, forma, firmeza de la pulpa y defectos del sabor específico del fruto;
- daños provocados por arañazos de insectos, quemaduras o golpes;
- frutos que no correspondan a las especificaciones generales de madurez.

4.1. Aceitunas verdes

En un mismo envase	Nº máximo de defectos por fruto			Dimensión máxima de cada defecto en relación con el radio pequeño (r) del fruto, la superficie (S) y el volumen (V)			% máximo en número de frutos		
	P	St	C	P	St	C	P	St	C
- Frutos arrugados anormalmente.....	-	-	-	-	-	-	1	5	10
- Defectos de la piel.....	1	1	2	r/5 S/16	r/2 S/16 a S/6	r ≥ S/6	3	3	6
- Defectos internos.....	1	1	2	r/5 S/16 V/16	r/2 S/16 a S/6 V/16 a V/8	r ≥ S/6 ≥ V/8	3	3	10
- Frutos de color netamente distinto del color del promedio de los frutos del envase:									
Envase < 5 Kgs.	-	-	-	-	-	-	2	5	10
Envase ≥ 5 Kgs.	-	-	-	-	-	-	4	8	15
- Frutos con pedúnculo (excepto para la presentación con pedúnculo):									
Envase < 5 Kgs.	-	-	-	-	-	-	2	3	3
Envase ≥ 5 Kgs.	-	-	-	-	-	-	2	6	6
- Para las aceitunas rellenas defectos importantes de presentación debidos a las manipulaciones.....	-	-	-	-	-	-	6	12	-
TOTAL DE TOLERANCIAS							10	15	20

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

4.3. Aceitunas negras al natural y aceitunas negras arrugadas naturalmente

En un mismo envase	% máximo número de frutos		
	P	St	C
- Frutos arrugados anormalmente (teniendo en cuenta el tipo comercial).....	3	5	10
- Defectos de la piel.....	4	6	10
- Textura mediocre.....	3	8	15
- Frutos de color netamente distinto del color del promedio de los frutos del envase:			
Envase \leq 5 Kgs.	2	5	10
Envase $>$ 5 Kgs.	4	10	15
- Frutos con pedúnculo:			
Envase \leq 5 Kgs.	2	3	3
Envase $>$ 5 Kgs.	2	6	6
+ Frutos atacados por <i>Dacus</i> :			
Envase \leq 5 Kgs.	5	10	10
Envase $>$ 5 Kgs.	10	15	15
Total de tolerancias sin incluir las previstas para los frutos atacados por <i>Dacus</i>	8	12	20

5. No se admitirá ninguna tolerancia para los defectos provocados por alteraciones microbianas o de fermentación defectuosa

CONSEJO FEDERAL DE INVERSION:

2.2.1. Estado actual de esta norma:

Es importante destacar que la Comisión del Codex Alimentarius en su 15 período de sesiones celebrado en Roma en julio de 1983, decidió que la Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa, Codex-stan 66-1981 (anteriormente detallada) fuera enmendada.

La Comisión confirmó que el trabajo de enmienda de la norma se encomendará al Consejo Oleícola Internacional. (COI).

El COI preparó y presentó enmiendas en octubre de 1983. Los gobiernos fueron consultados para juzgar la necesidad o no de modificación de la norma. Algunos gobiernos como Chile, Irlanda, Portugal, España, Turquía y Reino Unido se manifestaron a favor de la necesidad de revisión de la Norma Codex para aceitunas propuestas por el COI en vista de armonizar la Norma Codex con aquellas de COI. Otros como el Gobierno Italiano estimaron útiles ciertas enmiendas, pero tendrían algunas reservas en aquellas que tocan puntos tecnológicos y sanitarios.

Otros gobiernos como E.E.U.U., Argentina y México manifestaron su disconformidad, el primero manifestó que las enmiendas propuestas por el COI están en oposición con los principios básicos del Codex que consiste en establecer normas de calidad mínimas, más que definir varias categorías de calidad de mercaderías como propondría el COI; Argentina manifestó "no estar en condiciones de considerar globalmente las modificaciones a la Norma, dado que el Código Alimentario Argentino ha reglamentado sobre los tipos de elaboraciones de aceitunas elaboradas por la industria nacional y en consecuencia es imposible establecer comparación con los numerosos tipos comerciales puesto en consideración en la enmienda, sobre todo por aquello que hace a los modos de presentación y tolerancias de defectos relativos a las diferentes categorías de clasificación. Según nuestro Código Alimentario no se acepta la presencia de hojas, pedúnculos y materias extrañas nocivas como tampoco las diferencias relativas a la densidad de la salmuera, peso escurrido y las disposiciones propuestas por el COI en cuanto al rótulo. Por último las modificaciones incluyen

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

expresiones ambiguas tales como "imperfección de la pulpa", "color cambiante", "frutos estéticamente indeseables", "ligeramente defectuosa", etc. que pueden dar lugar a litigios entre compradores y vendedores y que no responden a los objetos de las normas de los Códigos Alimentarios que es el de facilitar el Comercio Internacional.

La Argentina no permitirá la circulación por su territorio nacional, de las aceitunas de mesa en las condiciones propuestas por el COI, considerando las leyes establecidas por el Código Alimentario Argentino sobre el comercio de productos nacionales y de aquellos que puedan ser importados".

No obstante, de acuerdo a las observaciones vertidas por algunos gobiernos miembros, la comisión del Codex Alimentarius decidió que la Norma fuera enmendada, teniendo en cuenta las opiniones anteriormente detalladas, y se autorizó la puesta en marcha del procedimiento de enmienda. El texto de enmienda modifica la Norma Mundial adaptándola a los términos de la Norma Española con la excepción que fija solamente los criterios mínimos de calidad en base a la tolerancia máxima de defectos.

Por lo tanto se puede observar una tendencia mundial hacia una tipificación más detallada lo que provocará que aquellos países que por diversas razones (falta de tecnología, resistencia a los cambios, etc) no se sumen a esta tendencia quedarán descalificados del mercado internacional; en cuanto a colocación de sus productos en el exterior, a corto plazo.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

2.3. Normas del mercado japonés

Con respecto al mercado japonés, se han consultado diversas fuentes de información que nos permiten apreciar la forma más adecuada de acceder a este país.

Se mencionarán las normas que regulan los productos alimenticios, los requerimientos de calidad exigidos y algunas consideraciones generales a tener en cuenta para acceder al mercado japonés.

Si bien las "aceitunas de mesa" no están incorporadas a la comida tradicional japonesa, es factible revertir esta situación por dos razones importantes a considerar: 1- El alto ingreso per cápita de la población permite el consumo de nuevos alimentos; infinita cantidad de productos importados son presentados en los supermercados japoneses. 2- Japón es un gran consumidor de TSUKEMONO (pickles japoneses), éstos son hortalizas que han sufrido un proceso de fermentación láctica, por tanto existe una gran similitud en el tipo de alimento con las aceitunas de mesa, que también se obtienen por fermentación láctica pero de los frutos de la Olea Europea.

Por último se mencionarán algunos aspectos acerca del mercado de pickles tendientes a corroborar la importancia anteriormente mencionada.

Los alimentos enlatados o envasados en pequeños containers o envases de vidrio deberán cumplir con las normas vigentes y controles asignados a los siguientes organismos:

a) Estado sanitario del producto e inspección de calidad

Se rigen por a- Ley de Sanidad Alimentaria (Food Sanitation Law)
Organismo responsable: Ministerio de Salud y Bienestar.

b- JAS (Normas de Agricultura Japonesas) (Japanese Agricultural Standard). Organismo responsable: Ministerio de Agricultura, Forestación y Pesca.

b) Etiquetado:

- 1- Ley de Sanidad Alimentaria
- 2- JAS

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- b) Características organolépticas, tales como sabor, olor, consistencia, etc.
- c) Peso o volumen neto.
- d) Condiciones de envasado.
- e) Materia prima e ingredientes permitidos.

De acuerdo a las características de los items mencionados se establecen dos o tres grados diferentes de calidad.

Si bien el JAS no legisla sobre "aceitunas de mesa" existen normas para alimentos obtenidos por fermentación láctica como los pickles.

Ejemplo de los items evaluados para el producto mencionado son

- a) Acidez, b) Propiedades. c) Sólidos solubles excluida la sal,
- d) Ingredientes, e) Aditivos permitidos, f) Sustancias extrañas y
- g) Volumen neto.

Las normas inherentes al etiquetado tratan tanto sobre el tipo y color de letra como de las menciones generales que deben figurar a saber: nombre del producto, nombre de los ingredientes, peso o volumen neto, datos del elaborador, nombre y dirección del importador.

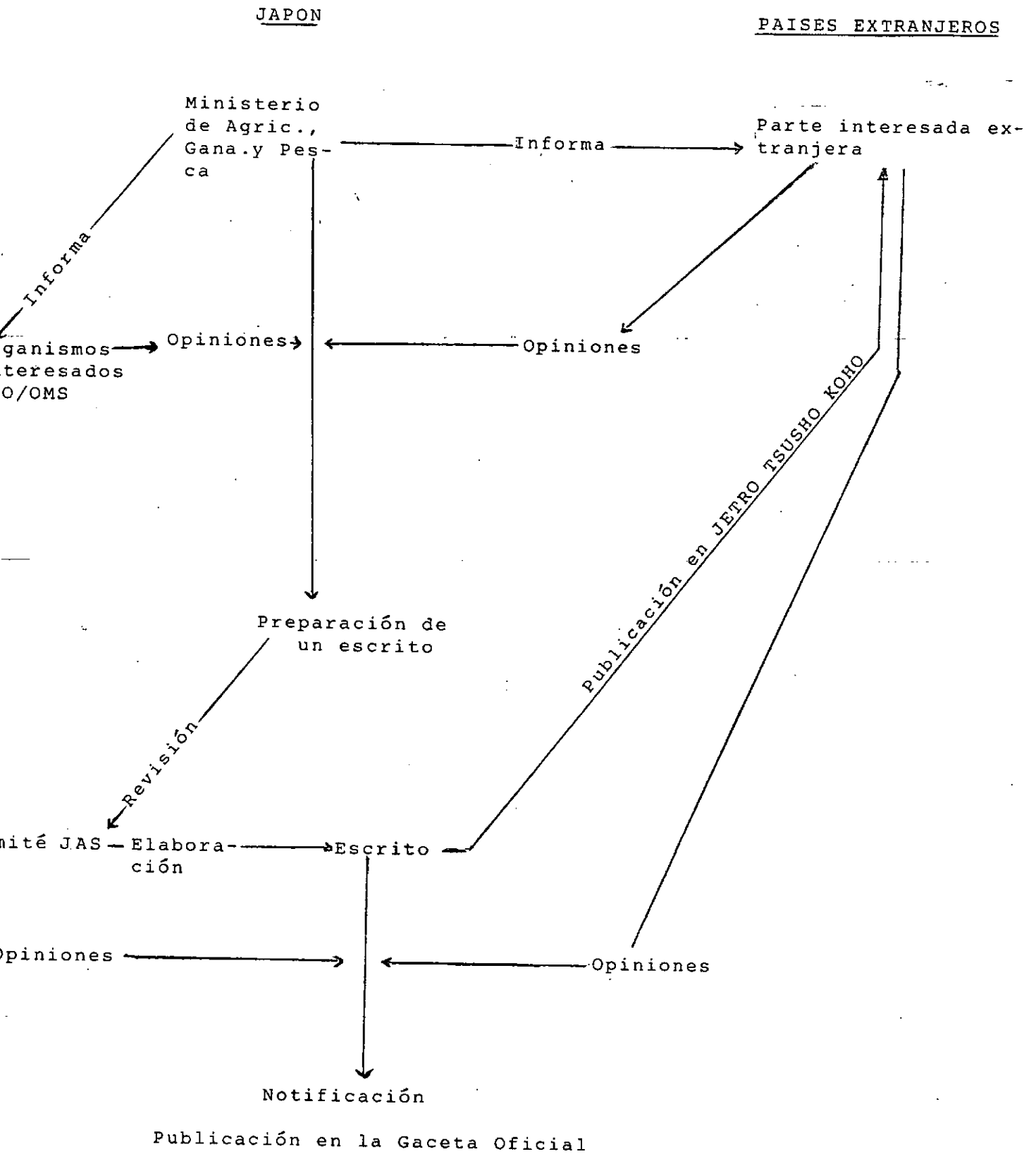
Otros datos adicionales son: datos de conservación del producto, instrucciones de almacenamiento, país de origen, etc..

El color y tamaño de letra está estudiado a fin de lograr una fácil identificación del producto por parte del consumidor.

El sistema JAS es ampliamente participativo tanto dentro del ámbito interno como de países extranjeros y organismos reconocidos mundialmente como FAO/OMS.

Para revisar, derogar o sancionar una norma, este sistema posee mecanismos ampliamente participativos, como podemos observar en el siguiente esquema:

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

El sello JAS se solicita al Ministerio correspondiente, quien envía una inspección que de acuerdo al cumplimiento de los requisitos otorga el sello, pero solo y únicamente para el lote inspeccionado. La inspección la realiza la "Registered Grading Organization".

El sistema posee la facilidad de poder solicitar ser una "planta autorizada", esto se otorga si se cumplen los criterios establecidos en cada paso de la producción.

Las alternativas de uso del sistema JAS pueden ser solicitadas tanto por el elaborador japonés como por un producto extranjero.

En cuanto al Food Sanitation Law legisla sobre las condiciones bromatológicas de los productos, realiza análisis microbiológicos y controlan temperaturas y tiempos de esterilización de cada lote de productos.

Algunas recomendaciones para penetrar en el mercado japonés

(Para productos, enlatados, enfrascados o contenidos en pequeños containers)

1. Se deberá usar materia prima adecuada al gusto japonés, en cuanto a calidad y métodos de cultivos utilizados.
2. El producto tendrá que cumplir las normas y controles anteriormente mencionados referentes a la calidad del producto propiamente dicho, el envasado, etiquetado, condiciones de esterilización, etc.
3. Existe una demanda creciente de productos enlatados, o en frascos de vidrio de fácil uso y almacenamiento, pero es sumamente importante acompañar un producto de buena calidad con una excelente presentación.

Los ingresos per capita cada vez mayores han llevado a un comportamiento de la población japonesa de adquirir en los supermercados el mejor producto aunque su precio sea alto.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

4. Es importante estudiar en profundidad el gusto japonés ya que difiere bastante con los gustos de los países occidentales. Un ejemplo concreto es el caso de los pepinos, estos se prefieren en forma de pikles, mientras que los americanos y europeos los consumen cocidos. Por lo tanto una vía altamente eficiente de testeo del mercado es la participación en la feria anual de la alimentación, donde una amplia gama de alimentos no tradicionales se exponen para su degustación.
5. Los sellos de calidad son factores fundamentales para la elección de un producto. Entre uno nacional e importado, el consumidor japonés adquiere el primero (aún con un precio ligeramente mayor). Sin embargo este comportamiento se revierte cuando el importado posee una calidad superior.
6. Las muestras enviadas en las exposiciones deben ir acompañadas de una amplia información del producto y con sugerencias en el uso de diversas comidas.
7. Una vez que se confirma una operación deberá respetarse la misma calidad que la muestra enviada y cumplirse en forma estricta la fecha de entrega de la mercadería a exportarse.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Por último cumpliendo con lo expuesto al comienzo del análisis acerca del mercado de Tsukemono (pickles japoneses) por su similitud con el producto en estudio, podemos agregar que tanto en Europa como en América los pickles pueden utilizarse como alimento decorativo de ciertas comidas, un rol completamente diferente tiene en Japón este alimento.

La producción de pickles en Japón es de 900.000 tn. El 10% de esta producción es importada, siendo el 90% de las importaciones de pickles semipreparados y preservados. La elaboración está normalizada basándose fundamentalmente en la inexistencia de microorganismos junto con valores a respetar de potencial hidrógeno (pH) y de acidez que van modificándose a lo largo de la elaboración.

El consumo anual per cápita es de 8 Kg, que equivalen aproximadamente a 20 gr/diarios por habitante.

El 68,8% de la población consume todos los días este alimento y el 18% lo hace 2 a 3 veces por semana. El consumo se registra en el desayuno, almuerzo y cena acompañado principalmente con arroz. Esta breve síntesis tiene por objeto demostrar la factibilidad de incorporación de las aceitunas por la similitud en el proceso de elaboración con los pickles.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

2.4. Aspectos de la Norma Norteamericana

EE.UU. posee una Comité Olivarero en California que establece reglamentaciones que determinan la calidad de las aceitunas de mesa y también se ocupan de programas de desarrollo de mercados.

El Comité está compuesto por representantes de los cultivadores y de las envasadoras. El Ministerio de Agricultura de los EE.UU. supervisa las actividades del comité. Existen subcomités que poseen tareas ejecutivas, de comercialización de inspección e investigación; el primero supervisa las actividades administrativas, el segundo estudia los programas de desarrollo del mercado propuesto por el Comité, el subcomité de Investigación aprueba las solicitudes de programas de Investigación y el de Inspección hace recomendaciones sobre las normas de calidad y las reglamentaciones sobre la manipulación de la aceituna.

Normas de calibrado y de calidad

El Reglamento de Comercialización de aceitunas exige que las aceitunas que se presentan como negras maduras se calibren en el momento que el productor entrega las mismas al elaborador, esto se hace para asegurar que al productor se le pague correctamente su cosecha y fundamentalmente para determinar que porcentaje de la cosecha es de calibre de envasado y cual de calibre no admisible para envasado o de calidad desechada. Esto es importante para asegurarse que las aceitunas desechadas no se destinen para la elaboración de aceitunas negras y que las de calibre limitado se usen únicamente para las presentaciones en lonjas, troceadas o seccionadas y no como aceitunas enteras o deshuesadas.

Las exigencias de cantidad de aceitunas por libra se basan en las Normas para aceitunas maduras envasadas. Las aceitunas preparadas se calibran después de preparadas pero antes de deshuesarlas.

Este calibrado se combina con un calibrado de calidad. Este se basa en los siguientes factores: conformidad a mas normas de calibrado, uniformidad de tamaño, sabor color y defectos.

Si las aceitunas no cumplen con las normas mínimas no se pueden co-



Cuadro N° 1

TOLERANCIA DE DEFECTOS
Aceitunas envasadas, octubre de 1984

	Enteras c/50 aceitunas	Deshuesadas c/50 aceitunas	En mitades por c/100	Seccionadas c/ 255 g.	En lonjas c/ 255 g.	Troceadas c/ 255 g.	Rotas deshuesadas c/255
Materias extrañas inocuas	1	1	1	2	Muy pocas	Muy pocas	2
Pedúnculos largos y cortos	3	3	3	—	—	—	—
Pedúnculos largos	2	2	2	3	3	3	4
Defectos de la piel grandes y pequeños, arrugas grandes y pequeñas, desgarraduras	10	10	Sin limite	Muy pocos	Muy pocos	Muy pocos	Sin li
Siempre que: Defectos de la piel grandes, arrugas marcadas no superen	5	5	25	—	—	—	51 g.
siempre que: las desgarraduras no superen las Trozos y aceitunas mal cortadas	3	3	—	—	—	—	—
Daños mecánicos	5	5	20	Muy poco	Muy poco	—	—
Reventada, deshuese defectuoso, aceitunas daña- das por deshuese	1	15	—	—	—	—	—
Hueso evidentemente partido o deformadas	5	—	—	—	—	—	—
Grandes def. piel (sólo tipo verde madura)	3	3	3	—	—	—	—

(1) Sólo grandes defectos de la piel.

RESUMEN DE LAS EXIGENCIAS MINIMAS DE CALIDAD DEL REGLAMENTO DE COMERCIALIZACION Aceitunas envasadas, octubre de 1984		
«Color y defectos de la piel» (sólo para el tipo verde maduro) están indefinidamente eximidos de las exigencias del Reglamento		
Enteras «tipo maduras»	Calibre Color Defectos	Grado C de EE. UU. Grado C de EE. UU. Límites del cuadro I,
Deshuesadas «tipo maduras»	Calidad Calibre Color Defectos	Grado B de EE. UU. Grado C de EE. UU. Grado C de EE. UU. Límites del cuadro I,
Rotas deshuesadas «tipo maduras»	Calidad Color Defectos	Grado B de EE. UU. Grado C de EE. UU. Límites del cuadro I,
Todas las demás formas de preparación «tipo maduro»	Calidad Color y calidad Defectos	Grado B de EE. UU. Grado C de EE. UU. Límites del cuadro I,
Todas las preparaciones de «tipo verde maduro»		Grado C de EE. UU.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Seguridad y etiquetado del producto

Los productores de aceitunas norteamericanos tienen prohibido por ley el uso de productos químicos para la agricultura que no hayan sido aprobados para las aceitunas frescas.

Las plantas procesadoras son inspeccionadas diariamente por los inspectores de sanidad para asegurar que se siguen los procedimientos adecuados de envasado y que las aceitunas maduras envasadas con bajo contenido en ácido, se esterilizan correctamente a la temperatura y presión apropiadas.

Se inspeccionan los registros de cada lote de aceitunas y se marcan los envases con pintura sensible al calor para alertar al personal sobre los productos que no han alcanzado las temperaturas mínimas exigidas.

Los envases se marcan con un código de elaboración para permitir la recuperación de algún lote si fuera necesario.

Actividades de desarrollo del mercado

En 1968, el Reglamento de Comercialización fue modificado para poder atender a "...proyectos de investigación y desarrollo de mercados destinados a apoyar, mejorar o promocionar la comercialización, distribución y consumo... de aceitunas de California". En los diecisiete años transcurridos desde que se aprobó la modificación, el Comité ha invertido aproximadamente 11 millones de dólares (de los EE.UU.) en ampliar el mercado de las aceitunas maduras envasadas. Desde 1968 el mercado de aceitunas ha pasado de 6,3 millones de cajas a más de 12 millones. No obstante, el consumo per cápita no ha superado la media libra por persona en ninguno de estos años.

En los primeros años del programa de comercialización los anuncios.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

se encargaban a agencias de publicidad. Desde 1977, el Comité ha contratado a un director de marketing a tiempo completo y crea su propia publicidad. La más reciente publicidad dirigida a los consumidores llama la atención sobre el uso de las aceitunas maduras como ingrediente de distintas recetas. El Comité contrata especialistas en economía doméstica, a fin de que elaboren recetas para los anuncios y los recetarios. Se pone el acento especialmente en que la comida tenga un aspecto atractivo y en hacer que el lector se interese por nuevas recetas que incluyan aceitunas.

Un método publicitario eficiente y eficaz consiste en "compartir" el anuncio con una marca de producto alimenticio. Cada participante paga la mitad de los costos, y de esta forma se puede aumentar la cantidad de anuncios sin gastos adicionales. El Comité ha experimentado con anuncios publicitarios en televisión y en radio, pero cree que el mejor método para convencer a la gente de que consuma más aceitunas es anunciarse en revistas dirigidas a quienes se encargan de preparar la comida en casa a diario o a aquellos que preparan fiestas para invitados.

El Comité también hace anuncios dirigidos a la industria de servicios de alimentación, con el fin de conseguir que los menús de los restaurantes incluyan recetas hechas con aceitunas. El presupuesto destinado a este campo ha aumentado en los últimos años por estar de acuerdo con el crecimiento de la industria de servicios de alimentación de los EE.UU.

Todos los anuncios del Comité versan sobre el producto y no se mencionan marcas de ninguna de las envasadoras. Se alienta a las envasadoras a que anuncien sus marcas acogiéndose a su disposición del Reglamento de Comercialización que prevé créditos para la publicidad. Esta disposición aumenta el tributo con que se grava a las envasadoras en una cantidad determinada. No obstante, esta cantidad extra no se cobra cuando un envasador anuncia su propia marca y gasta la cantidad que le ha sido asignada. Este programa está en funcionamiento desde 1983 y representa una inversión en publicidad de 2,3 millones de dólares de los EE.UU., aparte de lo que gasta directamente el Comité. Las

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

envasadoras son libres de gastar cuanto quieran en sus marcas y algunas de ellas gastan más de la asignación que les corresponde por los fondos de crédito a las marcas.

La combinación de esfuerzos de publicidad por parte del Comité con la fuerza de los anuncios de los envasadores ha tenido un efecto positivo sobre las ventas y sobre la aceptación de los consumidores de aceituna, como ingrediente que añade ese toque especial a los aperitivos, ensaladas, plato principal y guarniciones, además de dejar establecido que la norma de calidad es la de las aceitunas de California.

3. Conclusiones

A continuación haremos algunas reflexiones y sugerencias, a fin de poder orientar a los productores de aceitunas de mesa.

Una de las consideraciones que cualquier productor debe tener en cuenta si quiere acceder a los mercados externos es analizar en forma exhaustiva las exigencias de calidad de su mercado objetivo y tomar conocimiento de la calidad ofrecida por los exportadores de los países competidores. Complido el primer punto se deberá tratar de ajustar la producción en base a los requerimientos de los consumidores.

No se debe olvidar que existen países que actualmente no son grandes consumidores de aceitunas de mesa, pero podrían serlo en un futuro cercano.

En el caso de Japón, si bien este país no es un consumidor neto de aceitunas, por no tener incorporado este fruto en sus comidas tradicionales, sería un error pensar que este hábito es difícil de cambiar ya que en los países con un alto ingreso per cápita, nuevos alimentos, con formas de presentación atractivas, con la publicidad de infinitas recetas en las que se incorpora este producto, hacen modificar con asombrosa rapidez la dieta cotidiana.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Otro aspecto a considerar es lograr una calidad que sea constante en el tiempo. La conducta del consumidor ante la compra de un producto que no satisface sus expectativas, es un cambio hacia otra marca

Las Normas técnicas se deberán armonizar con las de otros países, si la tecnología lo permite, para asegurar una buena competitividad y comparatibilidad de este producto con los ofrecidos por otros exportadores del mundo.

Con respecto al etiquetado o rótulo existe una tendencia actual por la cual el consumidor desea estar informado acerca de las características del producto que adquiere. La incorporación de datos nutricionales, formas de uso (recetas), instrucciones de conservación, etc. son muy importantes.

Debido a que el conjunto de los consumidores de los diferentes países es tan heterogéneo, debería evaluarse la posibilidad de realizar un mayor número de elaboraciones para poder abastecer a un espectro variable de gustos. (España, primer exportador mundial posee 20 tipos diferentes de elaboraciones).

Para evaluar la calidad de un producto es útil dividir este sistema en varios subsistemas a saber:

- 1- Calidad nutricional
- 2- Calidad sensorial
- 3- Calidad higiénico-sanitaria
- 4- Calidad comercial
- 5- Calidad de presentación del producto

Con respecto a la primera (calidad nutricional) es importante como se mencionó anteriormente informar sobre el valor alimenticio de las aceitunas considerando que estas poseen valor energético superior al de las frutas y legumbres, tenor de calcio igual al de la leche fresca de vaca, y además una elevada proporción de vitamina A.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

VALOR ALIMENTICIO DE ACEITUNAS EN CONSERVA *

Valor calorífico	224 cal por 100 grs.
Agua	66
Principios energéticos	
Prótidos	1
Lípidos	20
Glúcidos	10
Elementos minerales	
Azufre	27 miligramos
Fósforo	14 "
Cloro	4 "
Sodio	128 "
Magnesio	2 "
Calcio	12,2 "
Hierro	2,9 "
Cobre	0,2 "
Manganeso	2 "
Iodo	0,0011"

Relación calcio-fósforo igual a 8,21

Vitamina A: 1.000 Unidades Internacionales

* Fuente: Instituto Científico de Higiene Alimentaria de Francia.

La calidad sensorial se refiere a las siguientes cualidades de apariencia: color, tamaño, forma, defectos, etc., cualidades de textura del fruto o consistencia y a las cualidades sávido-aromáticas.

Todos los esfuerzos tendientes a lograr una mayor uniformidad y un mejoramiento de las cualidades mencionadas originan predisposición al aumento del consumo.

Existe una tendencia de conservación del sabor característico del fruto y no del que le transfiere el medio (la salmuera).

La calidad higiénico-sanitaria deberá ser óptima con el objeto de proteger la salud de los consumidores. Se deben implementar todas

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

las acciones posibles tendientes a obtener un producto más sano.

Es primordial el control ejercido por los organismos capacitados en el tema a fin de garantizar al consumidor que no existan engaños que él, por sí sólo, no está en condiciones de constatar.

La calidad comercial, como de presentación, son eslabones fundamentales de esta cadena, un diseño de envase atractivo con un etiquetado que contenga información detallada del producto, hacen resaltar otros aspectos inherentes a la calidad del mismo.

En conclusión el tema "calidad de las aceitunas de mesa" no debe tomarse como compartimentos aislados sino que debe surgir de la sumatoria de los esfuerzos de todas las partes intervinientes.

Por último la participación del sector en todos los eventos internacionales en materia de alimentación agilizan los canales de acceso a los mercados, brindando un conocimiento fidedigno del producto ofrecido.