

Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 13/2004 y 71/2004

Sustitúyense los artículos 950 y 951 del mencionado Código, con la finalidad de incluir el empleo de ácido clorhídrico de grado alimenticio en el proceso de elaboración de aceitunas.

Bs. As., 9/1/2004

VISTO el expediente N° 1-47-2110-1212-02-5 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que las presentes actuaciones se originan a raíz de la solicitud de la Comisión de Salud, del Honorable Senado de la Provincia de Mendoza referida a la autorización del empleo del ácido clorhídrico en el proceso de elaboración de aceitunas en salmuera.

Que la solicitud se fundamenta en la necesidad de reducir la contaminación que producen los efluentes del proceso de elaboración de aceitunas en cursos de agua, tierras de cultivo y acuíferos subterráneos.

Que la disminución del impacto que provoca en el ambiente el volcado de estos efluentes obliga a realizar costosos tratamientos independientes de los que se aplican a los efluentes domiciliarios.

Que existen antecedentes del empleo de ácido clorhídrico en los procesos de elaboración de aceitunas en España, con la finalidad de reducir lavados, neutralizar sustancias alcalinas, con el resultado de un menor volumen de efluentes a tratar.

Que el ácido clorhídrico a utilizar debe ser de grado alimenticio pues si bien se elimina en parte y/o se neutraliza con el hidróxido de sodio formando cloruro de sodio y, por lo tanto, no se detecta en el producto terminado, no debe dejar impurezas o contaminantes en el mismo.

Que la reducción del impacto ambiental, la equiparación del proceso con lo autorizado en España y la protección de la salud hacen necesario modificar los Artículos 950 y 951 del Código Alimentario Argentino, para incluir el empleo de ácido clorhídrico de grado alimenticio en el proceso de elaboración de aceitunas.

Que la Comisión Nacional de Alimentos se ha expedido favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos permanentes de los organismos intervinientes han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1° — Sustitúyese el Artículo 950 del Código Alimentario Argentino, el cual quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 950. — Se entiende por Aceitunas verdes en salmuera, 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, málico, láctico o ascórbico; con o sin la adición de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o sorbato de calcio hasta no más de 600 mg por mil (600 ppm) a la salmuera de cobertura, esterilizado o no y que se ajuste a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales:

a) Las aceitunas de cada envase deberán pertenecer a una misma variedad; estarán libres de sustancias extrañas como hojas, pedúnculos, etc.; limpias, no presentarán alteraciones producidas por mohos, microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico; graduadas de acuerdo al tamaño, las que serán del mismo grupo en un mismo envase.

b) Las aceitunas serán de consistencia normal, sin ser demasiado duras ni con tendencia a deshacerse fácilmente; de color verde amarillento, el olor y sabor serán los característicos del producto que ha sufrido una fermentación láctica, sin sabores ni olores extraños. Se permite el uso del ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.

c) La salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4 y 8%, en el caso de las que se expendan en envases herméticos y esterilizados y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico.

En las que se expendan a granel, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 6 y 10% y su acidez variable entre 0,5 a 1,0% expresada en ácido láctico.

En todos los casos podrán presentar un pH que podrá oscilar entre 3,5 a 4,5.

El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo pardusco, transparente o levemente turbio por los desprendimientos naturales.

d) Se consideran defectos: las aceitunas ampolladas o anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas, con cochinilla.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista se clasificarán en:

Calidad	% de defectos
Extra	Hasta 8
I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

e) Queda prohibido el expendio de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a la señalada para la Calidad III, así como también las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico) y las que contengan residuos de plaguicidas en cantidad superior a las máximas toleradas.

f) De acuerdo al tamaño determinado por el número de unidades que componen 1 kg, se clasificarán en los siguientes Grupos:

Grupo	Unidades por kg
A	De 80 a 120
B	De 121 a 160
C	De 161 a 200

D	De 201 a 240
E	De 241 a 280
F	Más de 280

En las aceitunas de calidad Extra, el tamaño de las mismas debe estar comprendido en uno de los tres primeros grupos (A, B o C).

g) El peso neto de aceitunas escurridas será:

No menor de	Para envases de:
125 g	200 ml
250 g	400 ml
500 g	800 ml
1000 g	1600 ml

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

h) Este producto se rotulará:

Aceitunas verdes en salmuera.

Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar en el rótulo: variedad botánica, calidad, cantidad, zona de producción, peso neto de aceitunas escurridas y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad".

Art. 2° — Sustitúyese en el Código Alimentario Argentino el Artículo 951, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 951. — Se entiende por Aceitunas negras en salmuera, el producto elaborado con los frutos semimaduros o maduros de las variedades de 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.

a) Los frutos utilizados deberán ser sanos, limpios y estarán libres de sustancias extrañas; no deberán estar alteradas por mohos, microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico. No contendrán residuos de plaguicidas en cantidad superior a las tolerancias máximas admitidas.

b) Durante la elaboración del producto podrán utilizarse los siguientes ácidos: láctico, cítrico, tártrico, málico, acético. Se permite el uso del ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.

c) El color del producto será morado o violáceo oscuro hasta negro, pero en cada caso razonablemente uniforme; la consistencia será medianamente firme; el olor y sabor de los frutos y salmuera serán los característicos de este Tipo, sin olores ni sabores anormales que revelen alteraciones gaseosas o del Tipo denominado Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

Las aceitunas serán graduadas de acuerdo al tamaño y las de un mismo envase pertenecerán a un mismo grupo.

d) La salmuera puede tener una coloración oscura sin llegar a negra. En las que se presenten en envases herméticamente cerrados y esterilizados la concentración en cloruro de sodio estará comprendida entre 3 y 7%, con una acidez mínima de 0,2g% expresada en ácido láctico y un pH no mayor de 4,5.

Cuando el producto se presente en envases no herméticos (cascos, frascos, latas) la salmuera tendrá entre 7 y 10% de cloruro de sodio; una acidez mínima de 0,5g% expresada en ácido láctico y un pH no mayor de 4,5.

e) De acuerdo a los defectos visibles a simples vista (aceitunas empolladas, golpeadas, machucadas, rayadas, con anillos, cochinillas, pedúnculos o trozos del mismo y/o alteraciones gaseosas), se clasificarán en cuatro grados de selección de acuerdo a las siguientes características:

Calidad	% de defectos
Extra	Hasta 8
I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

f) El tamaño se determinará en base al número de unidades que componen 1000 g de aceitunas escurridas y en los siguientes grupos:

Grupo	Unidades por kg
A	De 80 a 120
B	De 121 a 160
C	De 161 a 200
D	De 201 a 240
E	De 241 a 280
F	Más de 280

g) Para la Calidad Extra, las aceitunas pertenecerán a uno de los tres primeros grupos (A, B, C).

Queda prohibida la venta de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a los de la Calidad III, así como también las denominadas zapateras.

h) El peso neto de aceitunas escurridas será no menor del 62,5 por ciento de la capacidad nominal del envase.

i) Este producto se rotulará:

Aceitunas negras en salmuera

y además de toda otra indicación reglamentaria se hará constar la calidad y el tamaño, el peso neto de aceitunas escurridas y el año de cosecha.

Art. 3° — La presente resolución entrará en vigencia a los quince (15) días de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 4° — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE. — Graciela Z. Rosso. — Miguel S. Campos.