



NACIONAL



**RESOLUCIÓN CONJUNTA 15/2019**  
**SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA (S.R.y G.S.) -**  
**SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA (S.A.y B.)**

Modificación del Código Alimentario Argentino.  
Del: 10/04/2019; Boletín Oficial 10/05/2019.

VISTO el Expediente N° EX-2018-35696171- -APN-DEARA#ANMAT, del Registro de esta ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA (ANMAT); y

CONSIDERANDO:

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) estimó necesario actualizar los artículos contenidos en el Capítulo XI del Código Alimentario Argentino (CAA), referidos a conservas de origen vegetal.

Que el Grupo de Trabajo “ad-hoc” de la CONAL “Conservas Vegetales”, según consta en el Acta de la Reunión Plenaria N° 121 de la CONAL, presentó una propuesta para la modificación de los artículos 949, 950, 951, 952, 953 y 954 y para la incorporación de los artículos 950 bis, 950 tris, 951 bis y 951 tris, todos referidos diferentes productos de aceitunas en conserva.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL y se sometió a la consulta pública.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los correspondientes organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° [815](#) del 26 de julio de 1999 y el Decreto N° [174](#) del 2 de marzo de 2018, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

La Secretaria de Regulación y Gestión Sanitaria y el Secretario de Alimentos y Bioeconomía resuelven:

Artículo 1°.- Sustitúyese el Artículo 949 del Código Alimentario Argentino (CAA) el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 949: Con el nombre de Aceitunas, se define el fruto de las distintas variedades botánicas del olivo (*Olea europaea* L.).

Las aceitunas de cada envase deberán pertenecer a una misma variedad; serán sanas; estarán limpias, libres de sustancias extrañas como hojas, pedúnculos sueltos o trozos de los mismos, etcétera; y no presentarán alteraciones producidas por mohos o cualquier otro agente biológico, físico o químico.”.

Art. 2°.- Sustitúyese el Artículo 950 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 950: Se entiende por Aceitunas verdes en salmuera, el producto obtenido por la fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea europaea* L.), envasadas 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 kilogramo (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 corresponder al mismo grupo o tamaño (calibre).

b. Las aceitunas serán de consistencia normal, ni 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 se ajustará según sea:

c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 6% y 10%, y su acidez será no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2 y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

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

a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas, con pedúnculo adherido o con presencia de cochinillas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificará en:

Calidad	% de unidades con defectos por envase
Extra	Hasta 8
I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

a. 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).

b. De acuerdo al tamaño (calibre), determinado por el número de unidades que componen un kilogramo, el producto se clasificará en los siguientes grupos:

Grupo	Número de 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

La aceitunas de calidad Extra corresponderán sólo a los grupos A, B y C.

g) El peso de aceitunas escurridas no será menor de 60% 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: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, D, E, F) y el peso de las aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.”.

Art. 3°.- Incorpórase el Artículo 950 bis al CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 950 bis: Se entiende por Aceitunas verdes descaroizadas o deshuesadas en

salmuera, el producto obtenido por fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea europaea* L.), a los que se ha eliminado el carozo o hueso y que conservan prácticamente su forma original, envasados 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 ppm o mg/kilogramo 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 al mismo grupo o tamaño (calibre).

b. Las aceitunas serán de consistencia normal, ni 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 se ajustará según sea:

c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 6% y 10%, y su acidez será no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4 y 8% y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

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

a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas o con presencia de cochinillas, rotas, partidas y rajadas.

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

Calidad	% de unidades con defectos por envase
Extra	Hasta 8
I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

a. 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).

b. De acuerdo al tamaño, determinado por el número de unidades que componen un kilogramo, se clasificarán en los siguientes grupos:

Grupo	Número de unidades por kg
A	De 100 a 150
B	De 151 a 200
C	De 201 a 250
D	De 251 a 300
E	De 301 a 350
F	Más de 350

La aceitunas de calidad Extra corresponderán sólo a los grupos A, B y C.

g) El peso de aceitunas escurridas será no menor de 50% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

h) Este producto se rotulará: ‘Aceitunas verdes descarozadas (o deshuesadas) en salmuera ‘.

Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar en el rótulo: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, E, F) y el peso de aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.”.

Art. 4º.- Incorporáse el Artículo 950 tris al CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 950 tris: Se entiende por Aceitunas verdes en rodajas en salmuera, el producto obtenido por la fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea europaea* L.), a los que se ha eliminado el carozo o hueso y que han sido cortadas en segmentos transversales de espesor relativamente uniforme (rodajas).

Deberán responder a las exigencias del artículo 950 bis con las excepciones de que no se clasificarán por tamaño y que se considerarán también como defectos las rodajas rotas y en trozos.

Este producto se rotulará: Aceitunas verdes en rodajas en salmuera.”.

Art. 5º. - Sustitúyese el Artículo 951 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 951: Se entiende por Aceitunas negras en salmuera, el producto elaborado con los frutos semimaduros o maduros de las variedades de olivo (*Olea europaea* L.), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme, sometidas a un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por contacto con el aire, sin colorantes, envasadas 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 kilogramo (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 al mismo grupo o tamaño (calibre).

b. 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. Se permite el uso de ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.

c. La salmuera de cobertura se ajustará según sean:

c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 7% y 10%, y su acidez será no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

La salmuera puede tener una coloración oscura sin llegar a negra.

a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas o con presencia de cochinillas.

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

Calidad	% de unidades con defectos por envase
Extra	Hasta 8
I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

- a. Queda prohibida la venta de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a los de la Calidad III, así como también las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).
- b. De acuerdo al tamaño (calibre) determinado en base al número de unidades que componen un kilogramo de aceitunas escurridas, el producto se clasificará en los siguientes grupos:

Grupo	Número de 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

La aceitunas de calidad Extra corresponderán sólo a los grupos A, B y C.

- a. El peso de las aceitunas escurridas será no menor de 60% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.
- b. Este producto se rotulará: ‘Aceitunas negras en salmuera’, además de toda otra indicación reglamentaria se hará constar: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, F) y el peso de aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.”.

Art. 6°. - Incorpórase el Artículo 951 bis al CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 951 bis: Se entiende por Aceitunas negras descarozadas o deshuesadas en salmuera, el producto elaborado con los frutos semi-maduros o maduros de las variedades de olivo (*Olea europaea* L.), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme, sometidas a un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por contacto con el aire, sin colorantes, a los que se les ha eliminado el carozo o hueso, envasadas 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 kilogramo (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 al mismo grupo o tamaño (calibre).
- b. 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. Se permite el uso del ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.
- c. La salmuera se ajustará según sean:
- c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 7% y 10%, y su acidez no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.
- c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.
- c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.
- c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

La salmuera podrá tener una coloración oscura sin llegar a negra.

- a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas,

machucadas, rayadas o con presencia de cochinillas rotas, partidas, rajadas, arrugadas y deformadas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificará en:

Calidad	% de unidades con defectos por envase
Extra	Hasta 8
I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

a. Queda prohibida la venta de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a los de la Calidad III, así como también las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

b. De acuerdo al tamaño (calibre) determinado en base al número de unidades que componen un kilogramo de aceitunas escurridas, el producto se clasificará en los siguientes grupos:

Grupo	Número de unidades por kg
A	De 100 a 150
B	De 151 a 200
C	De 201 a 250
D	De 251 a 300
E	De 301 a 350
F	Más de 350

La aceitunas de calidad Extra corresponderán sólo a los grupos A, B y C.

a. El peso de las aceitunas escurridas será no menor de 50% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

b. Este producto se rotulará: 'Aceitunas negras descaroizadas o deshuesadas en salmuera'. Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, F) y el peso de aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.”.

Art. 7°. - Incorpórase el Artículo 951 tris al CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 951 tris: Se entiende por Aceitunas negras en rodajas en salmuera, el producto elaborado con los frutos semimaduros o maduros de las variedades de olivo (*Olea europaea* L.), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme, sometidas a un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por contacto con el aire, sin colorantes, a los que se les ha eliminado el carozo o hueso y que han sido cortadas en segmentos transversales de espesor relativamente uniforme (rodajas) y envasadas con salmuera.

Deberán responder a las exigencias del artículo 951 bis excepto en lo que se refiere al por tamaño (calibre) y a que se considerarán también como defectos las rodajas rotas y en trozos.

Este producto se rotulará: 'Aceitunas negras en rodajas en salmuera’.”. ARTÍCULO 8°. - Sustitúyese el Artículo 952 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 952: Se entiende por Aceitunas negras Tipo Californiano, al producto elaborado con el fruto de las distintas variedades del olivo (*Olea europaea* L.) semimaduros, de color pardo o negro, de buen sabor, que han sido tratadas con hidróxido de sodio, aireadas para producir su oxidación y lavadas convenientemente para eliminar la alcalinidad.

La oxidación se produce con la inyección de aire, calor y el agregado de sales de hierro orgánicas e inorgánicas, como gluconato ferroso y lactato.

Durante la elaboración de este producto queda permitido el empleo de los ácidos: acético, láctico, cítrico, tartárico o málico; 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 kilogramo (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 mismo grupo o tamaño (calibre).
- b. El color de las aceitunas de un mismo envase será pardo oscuro o negro, razonablemente uniforme; de consistencia medianamente firme; de olor y sabor característicos a este Tipo, sin olores ni sabores anormales que revelen alteraciones gaseosas.
- c. La salmuera de cobertura se ajustará según sea:
- c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 7% y 10%, y su acidez será no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.
- c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.
- c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.
- c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.
- a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas o con presencia de cochinillas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificará en:

Calidad	% de unidades defectuosas	
	Total (Incluyendo las alteraciones gaseosas)	Máximo de alteraciones gaseosas permitido
Extra	15	5
I	20	9
II	30	12
III	40	15

- a. Queda prohibido el expendio de las aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a la señalada para la Calidad III, así como las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).
- b. Según su tamaño, pertenecerán a uno de los siguientes grupos, por el número de unidades comprendidas en un kilogramo de aceitunas escurridas:

Grupo	Número de 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 320
F	de 321 a 420

Para la calidad Extra, las aceitunas pertenecerán sólo a los grupos A, B o C.

- a. El peso de las aceitunas escurridas será no menor de 60% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.
- b. Este producto se rotulará: 'Aceitunas negras tipo californiano', además de toda otra indicación reglamentaria se hará constar: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, F) y el peso de aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.”.

Art. 9°.- Sustitúyese el Artículo 953 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 953: Se entiende por Aceitunas rellenas, las aceitunas que después de elaboradas se descaroan y rellenan con ingredientes y medios de cobertura que la autoridad sanitaria competente autorice en cada caso y tendrán que ajustarse a las disposiciones

generales que deben reunir las conservas vegetales:

- a. La pulpa de las aceitunas, así como el relleno presentarán un valor de pH no superior a 4,5.
- b. El peso de las aceitunas escurridas será no menor de 60% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.
- c. Este producto se rotulará: 'Aceitunas rellenas' y a continuación, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, 'con... ', indicando la sustancia de relleno. Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar el peso de aceitunas escurridas y el peso neto incluido el medio de cobertura.”.

Art. 10.- Sustitúyese el Artículo 954 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 954: Se entiende por Aceitunas negras Tipo griego, el producto elaborado con variedades del fruto del olivo (*Olea europaea* L.) que han alcanzado su máxima madurez y sufrido una deshidratación parcial y pérdida del sabor amargo por efecto del tratamiento con sal, y tendrá que ajustarse a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales.

a. Las aceitunas presentarán un color negro uniforme, arrugadas, con pulpa de textura pastosa, olor y sabor característicos, pudiendo aromatizarse con diversas especias.

b. El contenido de cloruro de sodio en la pulpa no será mayor de 7%.

a. Se expenderán en envases herméticos recubiertas o sumergidas en aceite alimenticio, o simplemente comprimidas.

b. Este producto no admite calificación por tamaño, ni calidad.

a. Este producto se rotulará: 'Aceitunas negras tipo griego', cuando presente líquido de cobertura (aceite) deberá consignarse el tipo de aceite y el peso escurrido. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.”.

Art. 11.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 12.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

Josefa Rodriguez Rodriguez; William Andrew Murchison.

