



**CONSEIL  
OLÉICOLE  
INTERNATIONAL**

COI/OT/NC n° 1  
Décembre 2004

FRANÇAIS  
Original: FRANÇAIS

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

---

## **NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX OLIVES DE TABLE**

\_\_\_\_\_



**CONSEIL  
OLÉICOLE  
INTERNATIONAL**

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

---

**RÉSOLUTION N° RÉS-2/91-IV/04**

**NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX OLIVES DE TABLE**

**LE CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL,**

**Vu** l'Accord international de 1986 sur l'huile d'olive et les olives de table, tel qu'amendé et reconduit en 1993 et prorogé en dernier lieu en 2003, et notamment ses considérations concernant les dénominations et définitions des olives de table et ses recommandations en matière de normes relatives aux facteurs essentiels de composition et de qualité des olives de table et en matière d'engagements des Membres,

**Vu** la Résolution RES-3/43-III/80 du 28 novembre 1980 portant adoption par le Conseil oléicole international de la *Norme qualitative unifiée applicable aux olives de table dans le commerce international* sous la référence T/OT/Doc. n° 15 du 2 octobre 1980, légèrement amendée en mai et en novembre 1981 sur le plan rédactionnel et en matière d'additifs alimentaires ;

**Considérant** la Décision adoptée par le Conseil en 80<sup>e</sup> session (Nicosie, Chypre, 7 - 11 juin 1999) pour l'entreprise de la révision de la norme adoptée en 1980 pour les olives de table en vue de sa mise à jour et de son adaptation aux progrès technologiques et scientifiques et à l'évolution des pratiques commerciales ;

**Considérant** la proposition formulée par le Comité de chimie oléicole et d'élaboration des normes lors de sa 12<sup>e</sup> réunion tenue dans le cadre de la 91<sup>e</sup> session du Conseil (Madrid, Espagne, 29 novembre – 2 décembre 2004),

**DÉCIDE**

La *Norme commerciale applicable aux olives de table COI/OT/NC n° 1* de décembre 2004 remplace et abroge la *Norme qualitative unifiée applicable aux olives de table dans le commerce international* T/OT/Doc. n° 15 du 2 octobre 1980 révisée en 1981.

Les Membres prennent, selon leurs législations respectives, toutes les dispositions appropriées en vue de l'application de la Norme adoptée et communiquent ces dispositions au Secrétariat exécutif dès leur intervention.

Les États non membres intéressés au commerce international des olives de table sont invités à prendre en considération la Norme adoptée et à adapter leurs réglementations aux dispositions de ladite Norme.

Madrid (Espagne), le 2 décembre 2004.



## **NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX OLIVES DE TABLE**

### **1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme vise les fruits de l'olivier cultivé (*Olea europaea L.*) soumis à des traitements ou opérations appropriés et qui sont offerts au commerce et à la consommation finale en tant qu'olives de table.

### **2. DESCRIPTION**

#### **2.1. Définition du produit**

On appelle « olives de table » le produit :

- a) préparé à partir des fruits sains de variétés de l'olivier cultivé (*Olea europaea L.*) choisies pour leur production de fruits dont le volume, la forme, la proportion de chair par rapport au noyau, la finesse de la chair, la saveur, la fermeté et la facilité à se séparer du noyau les rendent particulièrement aptes à la confiserie ;
- b) soumis à des traitements de désamérisation et conservé par fermentation naturelle, ou par traitement thermique, avec ou sans agent de conservation ;
- c) conditionné avec ou sans liquide de couverture.

#### **2.2. Types d'olives**

En fonction du degré de maturité des fruits frais, les olives de table sont classées dans l'un des types suivants :

- a) **Olives vertes** : fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale.
- b) **Olives tournantes** : fruits récoltés avant complète maturité, à la véraison.
- c) **Olives noires** : fruits récoltés au moment où ils ont atteint leur complète maturité, ou peu avant.

### 2.3. Préparations commerciales

La désamérisation des olives peut se faire par traitement alcalin, par immersion dans un liquide pour la dilution du composé amer ou par des procédés biologiques. Le produit obtenu peut être conservé en saumure selon ses caractéristiques propres, au sel sec, en atmosphère modifiée, par traitement thermique, au moyen d'agents conservateurs ou d'agents acidifiants. La coloration des olives vertes peut varier du vert au jaune paille, celle des olives tournantes du rose au rose vineux ou brun, celle des olives noires du noir rougeâtre au châtain foncé en passant par le noir violacé, le violet foncé et le noir olivâtre.

Les olives font l'objet des préparations commerciales suivantes :

- a) **olives confites** : olives vertes ou tournantes ou noires ayant subi un traitement alcalin, conditionnées en saumure dans laquelle elles subissent une fermentation totale ou partielle, conservées par adjonction d'agents acidifiants ou non :
  - a-1) Olives vertes confites en saumure ;
  - a-2) Olives tournantes confites en saumure ;
  - a-3) Olives noires confites ;
  
- b) **olives au naturel** : olives vertes ou tournantes ou noires traitées directement à la saumure dans laquelle elles subissent une fermentation totale ou partielle et conservées par adjonction d'agents acidifiants ou non :
  - b-1) Olives vertes au naturel ;
  - b-2) Olives tournantes au naturel ;
  - b-3) Olives noires au naturel ;
  
- c) **olives déshydratées et/ou ridées** : olives vertes, tournantes ou noires ayant subi ou non un léger traitement alcalin, conservées en saumure ou partiellement déshydratées au sel sec et/ou par chauffage ou tout autre procédé technologique :
  - c-1) Olives vertes déshydratées et/ou ridées ;
  - c-2) Olives tournantes déshydratées et/ou ridées ;
  - c-3) Olives noires déshydratées et/ou ridées ;
  
- d) **olives noircies par oxydation** : olives vertes ou tournantes conservées en saumure, fermentées ou non, noircies par oxydation en milieu alcalin et conservées dans des récipients hermétiques par stérilisation thermique. Leur coloration est noire uniforme ;
  - d-1) Olives noires

- e) **spécialités :** Les olives peuvent faire l'objet de préparations différentes ou complémentaires de celles qui sont prévues ci-dessus. Ces spécialités gardent l'appellation «olives » pour autant que les fruits mis en œuvre répondent aux définitions générales de la présente norme. Les dénominations utilisées pour ces spécialités doivent être suffisamment explicites pour ne pas susciter, dans l'esprit des acheteurs ou des consommateurs, de confusion quant à l'origine et à la nature du produit et, en particulier, eu égard aux appellations établies dans la présente norme.

## 2.4. Modes de présentation

### 2.4.1. En fonction de leur disposition dans l'emballage, les olives peuvent être présentées comme :

- a) **Rangées :** Lorsque les olives sont logées dans les récipients rigides transparents les contenant de manière ordonnée, arrangées avec symétrie ou suivant des formes géométriques.
- b) **Non rangées :** Lorsque les olives ne sont pas logées de manière ordonnée dans les récipients les contenant.

### 2.4.2. Les olives peuvent se présenter sous l'une des formes ci-après :

#### 2.4.2.1. **Olives entières**

- a) **Olives entières :** Olives avec ou sans pédoncule, présentant leur conformation naturelle et non dénoyautées.
- b) **Olives cassées :** Olives entières soumises à une opération permettant de faire éclater la pulpe sans broyer le noyau qui demeure intact et entier dans le fruit.
- c) **Olives tailladées :** Olives entières tailladées dans le sens longitudinal moyennant des incisions pratiquées dans la peau et une partie de la pulpe.

#### 2.4.2.2. **Olives dénoyautées**

- a) **Olives dénoyautées :** Olives présentant dans l'ensemble leur conformation naturelle et dont le noyau a été ôté.
- b) **Moitiés :** Olives dénoyautées ou farcies, coupées en deux moitiés approximativement égales perpendiculairement au grand axe du fruit.
- c) **En quartiers :** Olives dénoyautées, coupées en quatre parties approximativement égales, suivant le grand axe du fruit et perpendiculairement à celui-ci.
- d) **Sections :** Olives dénoyautées, coupées longitudinalement en plus de quatre parties approximativement égales.
- e) **Rouelles ou rondelles :** Olives dénoyautées ou farcies, coupées en tranches d'épaisseur à peu près uniforme.

- f) **Hachées** : Menus morceaux d'olives dénoyautées, de forme irrégulière et pratiquement exemptes (pas plus de 5 pour 100 en poids de ces unités) d'unités identifiables comme points d'insertion du pédoncule et de morceaux de rouelles ou rondelles.
- g) **Brisées** : Olives brisées accidentellement au cours du dénoyautage ou de l'introduction de la farce. D'habitude, ces olives contiennent des fragments de farce.
- 2.4.2.3. **Olives farcies** : Olives dénoyautées, farcies avec un ou plusieurs produits appropriés (piment, oignon, amande, céleri, anchois, olive, zestes d'orange ou de citron, noisettes, câpres, etc.) ou leurs pâtes naturelles préparées.
- 2.4.2.4. **Olives à salade** : Olives brisées entières ou brisées et dénoyautées avec ou sans câpres, avec des fragments de farce, lorsqu'elles prédominent par rapport à l'ensemble du produit commercialisé sous cette forme.
- 2.4.2.5. **Olives aux câpres** : Olives entières ou dénoyautées, généralement de petit calibre, avec ou sans farce, comportant des câpres, lorsqu'elles prédominent par rapport à l'ensemble du produit commercialisé sous cette forme.
- 2.4.2.6. **Pâte d'olives** : Pulpe uniquement d'olives finement broyée.
- 2.4.2.7. **Autres modes de présentation** : Tout autre mode de présentation du produit peut être autorisé. Toutefois le produit doit :
- i) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la Norme ;
  - ii) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la Norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté et à toute autre spécification applicable aux modes de présentation ;
  - iii) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

## 2.5. Calibrage

Les olives sont calibrées d'après le nombre de fruits dans un kilogramme ou un hectogramme.

L'échelle de calibres, dans un kilogramme, est la suivante :

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

\* Au-dessus de 410, l'écart est de 50 fruits.

Des échelles différentes peuvent néanmoins être utilisées en fonction d'accords entre les parties.

Pour les olives farcies exclusivement, à partir du calibre 201/220, l'écart est de 20 fruits jusqu'au calibre 401/420.

Le calibrage est obligatoire pour les olives présentées entières, dénoyautées et farcies.

Lorsqu'il s'agit d'olives dénoyautées ou farcies (après élimination de la farce), le calibre indiqué sera celui correspondant à l'olive entière dont elles procèdent. Aux fins de vérification, le nombre d'olives dénoyautées dans un kilogramme devra être multiplié par un coefficient déterminé par chaque pays producteur.

À l'intérieur de chacun des calibres définis ci-dessus, il est exigé qu'après avoir éliminé, dans un échantillon de 100 olives, celle au diamètre équatorial le plus grand et celle au diamètre équatorial le plus petit, la différence entre les diamètres équatoriaux des olives restantes ne dépasse pas 4 mm.

### **3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

#### **3.1. Composition**

##### **3.1.1. Ingrédients de base**

Olives telles que définies aux points 1 et 2, avec ou sans liquide de couverture.

##### **3.1.2. Saumures de conditionnement**

Ce terme désigne les dissolutions de sels alimentaires dans l'eau potable, avec ou sans adjonction, en tout ou en partie, d'ingrédients figurant au point 3.1.3.

La saumure doit être propre, exempte de matières étrangères non autorisées et répondre aux règles d'hygiène définies au point 6 de la norme.

3.1.2.1. Caractéristiques physico-chimiques de la saumure de conditionnement ou du jus après équilibre osmotique

Préparations	Concentration minimale en chlorure de sodium%			Limite maximale de pH			Acidité lactique minimale % d'acide lactique		
	CCP, ATM	C, R	P, S	CCP, ATM	C, R	P, S	CCP, ATM	C, R	P, S
Olives confites	5	4	BPF	4,0	4,0	4,3	0,5	0,4	BPF
Olives au naturel	6	6	BPF	4,3	4,3	4,3	0,3	0,3	BPF
Olives déshydratées et/ou ridées	10	10	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF
Olives noircies par oxydation	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF

CCP : Caractéristiques chimiques propres

ATM : Atmosphère modifiée

C : Addition d'agents conservateurs

R : Réfrigération

P : Pasteurisation

S: Stérilisation

BPF : Bonnes pratiques de fabrication

Note 1 : Les préparations commerciales d'olives de table qui ne répondraient pas aux caractéristiques physico-chimiques ci-dessus ne pourront faire l'objet de commercialisation que si celles-ci proviennent d'élaborations traditionnelles dont la sécurité alimentaire est garantie par un organisme officiel qui autorise leur distribution et leur vente.

Note 2 : Sur les préparations commerciales d'olives de table ayant subi une fermentation conformément aux bonnes pratiques de fabrication, la présence d'acide propionique et de ses sels peut être observée.



### 3.1.2.2. Caractéristiques du traitement thermique de pasteurisation et de stérilisation appliqué aux olives de table

Préparations	Unités minimales de létalité microbienne	
	$UP_{62,4^{\circ}C}^{5,25}$	$F_{12^{\circ}C}^{10}$
	P	S
Olives confites	15	-
Olives au naturel	15	-
Olives déshydratées et/ou ridées	15	-
Olives noircies par oxydation	-	15

P : Pasteurisation

S : Stérilisation

$UP_{Tr}^z$  : Unités de pasteurisation définies comme le coefficient de létalité accumulée au cours des processus thermiques à des températures inférieures à 100°C. Pour les olives de table, les bactéries propioniques sont considérées comme microorganismes de référence pour lesquelles l'équation des temps de destruction thermique est définie par une température de référence égale à 62,4° C et une courbe z de 5,25.

Tr : Température de référence : température correspondant à un temps de réduction décimal définissant avec la courbe z la représentation logarithmique de la courbe T.D.T. d'un microorganisme donné.

z : Courbe de la représentation logarithmique des « temps de destruction thermique » en fonction de la température (courbe T.D.T.) ; équivaut au nombre de degrés nécessaires pour que la courbe complète un cycle logarithmique.

$F_{0Tr}^z$  : Valeur de stérilité accumulée : intégrale ou somme des valeurs de létalité partielle obtenues au cours du processus de stérilisation et exprimées en temps d'exposition à une température de référence. Lorsque la température de référence Tr est fixée à 121° C et la courbe z à 10°C, on obtient la valeur  $F_0$  applicable aux olives noircies par oxydation.

Temps de réduction décimale : Temps d'exposition à la chaleur, exprimé en minutes, nécessaire pour réduire d'un dixième la population active d'une suspension bactérienne.

Temps de destruction thermique : Temps d'exposition à la chaleur à une température et dans des conditions déterminées, nécessaire pour réduire la population microbienne initiale d'un facteur de  $10^{12}$ .

Coefficient de létalité : réciproque du nombre de minutes d'exposition à la chaleur pour produire la destruction d'un microorganisme donné à une température déterminée.

### 3.1.3. Autres ingrédients

D'autres ingrédients peuvent être utilisés, tels que :

- a) eau ;
- b) sels alimentaires ;
- c) vinaigre ;
- d) huile d'olive ;
- e) sucres ;
- f) toute denrée comestible simple ou composée utilisée en tant qu'accompagnement ou comme farce telle que, par exemple, piment, oignon, amande, céleri, anchois, câpres ou leurs pâtes ;
- g) épices et plantes aromatiques ou leurs extraits naturels ;
- h) additifs autorisés (dont les arômes).

## 3.2. Critères de qualité

Les olives de table doivent présenter la saveur, l'odeur, la couleur et la texture caractéristiques du produit et répondre aux règles d'hygiène définies au point 6 de la norme.

### 3.2.1. Classement qualitatif

Les olives de table sont classées d'après les défauts et tolérances figurant au point 3.2.2. de la présente norme, dans l'une des trois catégories commerciales suivantes :

« **Extra** » : sont comprises dans cette catégorie les olives de qualité supérieure, possédant au plus haut degré les caractéristiques propres à leur variété et à leur préparation commerciale. Néanmoins, sous réserve de ne pas nuire au bon aspect de l'ensemble ni aux caractéristiques organoleptiques de chaque fruit, elles pourront présenter de très légers défauts de couleur, de forme ou de fermeté de la pulpe ou de l'épiderme.

Pourront être classées sous cette catégorie les olives entières, tailladées, dénoyautées et farcies des variétés les meilleures, sous réserve que leur calibre soit supérieur à 351/380.

« **Première** », « **1<sup>re</sup>** » ou « **Premier choix** » : dans cette catégorie sont comprises les olives de bonne qualité, au degré de maturité approprié et présentant les caractéristiques propres à leur variété et à leur préparation commerciale. Sous réserve de ne pas nuire au bon aspect de l'ensemble ni aux caractéristiques organoleptiques individuelles de chaque fruit, elles pourront présenter de légers défauts de couleur, de forme, d'épiderme ou de fermeté de la pulpe.

Pourront être classés sous cette catégorie tous les types, préparations et présentations d'olives de table, à l'exception des « hachées », « brisées » et « pâte d'olives ».

« **Deuxième** », « **II<sup>e</sup>** » ou « **Standard** » : cette catégorie comporte les olives de bonne qualité répondant aux conditions générales définies pour les olives de table au paragraphe 3.1 de la présente norme, qui ne peuvent pas être classées dans les deux catégories antérieures.

### 3.2.2. Définition et tolérances des défauts

#### 3.2.2.1. **Définition des défauts**

- a) **Matières étrangères inoffensives :** Toute matière végétale - par exemple feuilles et pédoncules détachés - non dangereuse pour la santé ni esthétiquement indésirable, non compris les substances dont l'adjonction est autorisée dans la Norme.
- b) **Fruits tachés :** Olives présentant des marques superficielles qui pénètrent ou non dans la pulpe, d'une superficie supérieure à 9 mm<sup>2</sup>.
- c) **Fruits mutilés :** Olives endommagées par l'arrachement de l'épicarpe à tel point qu'une portion du mésocarpe devient apparente.
- d) **Fruits cassés :** Olives endommagées à tel point que leur structure normale est altérée.
- e) **Fruits ridés :** Olives anormalement ridées à un point tel que leur aspect est lité. Des rides superficielles légères que présentent certaines préparations commerciales ne sont pas considérées comme un défaut.
- f) **Texture anormale :** Olives excessivement ou anormalement molles ou dures par rapport à la préparation commerciale considérée et à la moyenne d'un échantillon représentatif du lot.
- g) **Couleur anormale :** Olives dont la coloration diffère nettement de celle qui caractérise la préparation commerciale considérée et de celle de la moyenne d'un échantillon représentatif du lot.
- h) **Pédoncules :** Pédoncules fixés à l'olive et ressortant de plus de 3 mm de la partie la plus saillante de l'olive. Ne sont pas considérés comme défaut dans le cas des olives entières présentées avec pédoncule.
- i) **Défauts de la farce :** Olives présentées en tant qu'olives farcies, totalement ou partiellement vides par rapport à la préparation commerciale considérée et à la moyenne d'un échantillon représentatif du lot.
- j) **Noyaux ou fragments de noyau (sauf dans le cas des olives entières) :** Noyaux entiers ou fragments de noyau mesurant plus de 2 mm sur leur axe le plus long.

#### 3.2.2.2. **Tolérances de défauts**

Les tolérances maximales de défauts pour chacune des catégories commerciales, par types d'olive et pour les olives noircies par oxydation, sont les suivantes :

- Olives entières, dénoyautées ou farcies :

	Catégorie Extra			Catégorie Première			Catégorie Deuxième		
	olives vertes	olives noircies par oxydation	olives tournantes et noires	olives vertes	olives noircies par oxydation	olives tournantes et noires	olives vertes	olives noircies par oxydation	olives tournantes et noires
<b>Olives dénoyautées ou farcies</b>									
<u>Tolérances maximales en % de fruits :</u>									
Noyaux et/ou fragments de noyaux	1	1	2	1	1	2	1	1	2
Fruits cassés	3	3	3	5	5	5	7	7	7
Défauts de la farce									
- olives rangées	1	1	1	2	2	2	-	-	-
- olives non rangées	3	3	3	5	5	5	7	7	7
<b>Olives entières dénoyautées ou farcies</b>									
<u>Tolérances maximales en % de fruits :</u>									
Fruits tachés	4	4	6	6	6	8	10	6	12
Fruits mutilés	2	2	3	4	4	6	8	8	10
Fruits ridés	2	2	4	3	3	6	6	6	10
Texture anormale	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Couleur anormale	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Pédoncules	3	3	3	5	5	5	6	6	6
Cumul maximal de tolérances pour ces défauts	12	12	12	17	17	17	22	22	22
<u>Tolérance maximale en unités par kilogramme ou par fraction :</u>									
Matières étrangères inoffensives	1	1	1	1	1	1	1	1	1

L'évaluation des tolérances est à réaliser sur un échantillon minimum de 200 olives prélevé conformément aux *Plans d'échantillonnage Codex pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) (CODEX STAN 233-1969)*.

- Olives présentées en moitiés, en quartiers, en sections, en rouelles ou rondelles, hachées, brisées, olives à salade (à l'exception de leur préparation avec des olives entières), en pâte d'olives : la présence d'un noyau ou d'un fragment de noyau est tolérée pour 300 grammes de contenu net égoutté de pulpe d'olives.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Les agents suivants peuvent être utilisés seuls ou en toute combinaison :

**Concentration maximale : g/kg**  
(exprimée en poids m/m de la pulpe)

##### 4.1. Agents de conservation

- |                                                              |                                          |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 4.1.1. Acide benzoïque et ses sels de sodium et de potassium | 1 g/kg<br>(exprimée en acide benzoïque)  |
| 4.1.2. Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium  | 0,5 g/kg<br>(exprimée en acide sorbique) |

##### 4.2. Agents acidifiants

- |                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| 4.2.1. Acide lactique       | 15 g/kg             |
| 4.2.2. Acide citrique       | 15 g/kg             |
| 4.2.3. Acide L(+) tartrique | 15 g/kg             |
| 4.2.4. Acide acétique       | limitée par les BPF |

##### 4.3. Antioxydant

- |                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| 4.3.1. Acide L-ascorbique | limitée par les BPF |
|---------------------------|---------------------|

##### 4.4. Stabilisants (pour le maintien de la couleur des olives noircies par oxydation)

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| 4.4.1. Gluconate ferreux | 0,15 g/kg en Fe total |
| 4.4.2. Lactate ferreux   | 0,15 g/kg en Fe total |

##### 4.5. Aromatisants

- |                                                                |                     |
|----------------------------------------------------------------|---------------------|
| 4.5.1. Aromatisants naturels définis par le Codex Alimentarius | limitée par les BPF |
|----------------------------------------------------------------|---------------------|

##### 4.6. Exhausteurs de la saveur

- |                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| 4.6.1. Glutamate monosodique                                    | 5 g/kg |
| 4.6.2. Autres définis par le Codex Alimentarius pour ce produit |        |

##### 4.7. Agents raffermissants

- |                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| 4.7.1. Chlorure de calcium | limitée par les BPF |
| 4.7.2. Lactate de calcium  | limitée par les BPF |
| 4.7.3. Citrate de calcium  | limitée par les BPF |

#### **4.8. Épaississants et gélifiants** (uniquement pour les pâtes destinées aux farces)

- 4.8.1. Épaississants et gélifiants, à usage alimentaire, définis par le Codex Alimentarius pour ce produit limitée par les BPF

#### **4.9. Autres additifs**

- 4.9.1. Autres additifs définis par le Codex Alimentarius pour ce produit

#### **4.10. Auxiliaires technologiques**

- 4.10.1. Cultures de micro-organismes lactiques limitée par les BPF  
4.10.2. Azote limitée par les BPF  
4.10.3. Gaz carbonique limitée par les BPF  
4.10.4. Lactate de manganèse limitée par les BPF  
4.10.5. Gluconate de manganèse limitée par les BPF  
4.10.6. Hydroxyde de sodium ou de potassium limitée par les BPF  
4.10.7. Acide chlorhydrique limitée par les BPF

### **5. CONTAMINANTS**

Les olives de table doivent respecter les limites de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

### **6. HYGIÈNE**

- 6.1.** Il est recommandé que les olives de table soient préparées et manipulées conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév. 3-1997, amendé en 1999), au *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CAC/RCP 23-1979, Rév.2-1993) et d'autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.
- 6.2.** Les produits devront être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).
- 6.3.** Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, les olives doivent être exemptes de toute substance anormale.
- 6.4.** Les olives et la saumure doivent être dépourvues de toute altération microbiologique provoquée notamment par une fermentation putride, butyrique ou « zapatera ».

**6.5.** Quand elles sont analysées selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, les olives de table :

- doivent être exemptes de micro-organismes pathogènes et/ou contaminants susceptibles de se développer dans le produit dans des conditions normales d'entreposage ; et
- ne doivent contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé ;

Les olives fermentées conservées en vrac dans un liquide de couverture peuvent comporter les micro-organismes utilisés pour la fermentation, notamment bactéries lactiques et levures. Le nombre de ces micro-organismes (bactéries lactiques et/ou levures) énumérés sur un milieu de culture sélectif peut, pour chacun d'eux, atteindre  $10^9$  unités formatrices de colonies/ml de saumure ou par gramme de pulpe selon le niveau de fermentation.

**6.6.** Les olives conservées par stérilisation thermique (telles que les olives noircies par oxydation) doivent avoir subi un traitement de transformation suffisant en ce qui concerne la durée et la température, pour détruire les spores de *Clostridium botulinum*.

## **7. RÉCIFIENTS**

Les récipients utilisés peuvent être de métal, fer-blanc, verre, matériaux plastiques ou de n'importe quel autre matériau à l'exception du bois, répondant aux exigences technico-sanitaires en vigueur. Les récipients doivent être aptes à garantir la bonne conservation des olives et à ne pas transmettre de substances toxiques au produit conservé.

Les récipients transparents ne devront pas donner lieu à des effets optiques pouvant modifier l'apparence du produit contenu.

À l'exception des emballages perdus, qui devront être neufs et ne présenter aucun signe d'altération laissant supposer qu'ils puissent nuire par la suite aux conditions organoleptiques ou à la valeur commerciale du produit contenu, tous les autres récipients pourront être réutilisés sous réserve qu'ils soient en bon état.

## **8. REMPLISSAGE**

### **8.1. Remplissage minimal**

Le récipient devrait être bien rempli de produit (y compris la milieu de couverture) et ne devrait pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20° C, que le récipient scellé, une fois complètement rempli, pourra contenir. (Pour des récipients rigides non métalliques, tels que les bocal en verre, le poids égoutté devrait être calculé sur la base du volume d'eau distillée à 20° C que le récipient scellé une fois complètement rempli, moins 20 ml, pourra contenir.)

### 8.1.1. Classification des 'unités défectueuses'

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises au point 8.1. en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité en eau du récipient) devrait être considéré comme 'défectueux'.

### 8.1.2. Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises au point 8.1. lorsque le nombre d'unités 'défectueuses', telles qu'elles sont définies au point 8.1.1. ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les *Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5)* (CODEX STAN 233-1969).

## 8.2. Tolérances de poids net égoutté

La tolérance en ce qui concerne le poids net égoutté déclaré sur le récipient ne sera pas supérieure à l'échelle de pourcentages ci-après, sous réserve que le poids net égoutté moyen de l'échantillon soit égal ou supérieur audit poids déclaré :

- 5 % pour les formats au poids égoutté inférieur à 200 grammes.
- 4 % pour les formats compris entre 200 et 500 grammes.
- 3 % pour les formats compris entre 500 et 1.500 grammes.
- 2 % pour les formats au poids net égoutté supérieur à 1.500 grammes.

## 9. ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE SUR LE LIEU DE VENTE

### 9.1. Étiquetage des récipients destinés à la vente au détail

Les olives de table doivent être étiquetées conformément à la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, amendée en 2001).

Outre les mentions éventuellement exigées par la réglementation du pays importateur, celles ci-après doivent être obligatoirement portées sur les emballages et les récipients :

#### 9.1.1. Nom du produit

Le nom du produit doit être « olives » ou « olives de table ».

Les prescriptions suivantes doivent faire partie intégrante du nom du produit ou figurer à proximité de celui-ci :

9.1.1.1. Le type d'olive, tel que défini au point 2.2. de la Norme ; celui-ci peut être remplacé par les indications en usage dans le pays de vente. Cette mention n'est pas obligatoire sur les emballages transparents.



9.1.1.2. La préparation commerciale telle que décrite au point 2.3. de la Norme ; celle-ci peut être remplacée par celle en usage dans le pays de vente.

9.1.1.3. Le mode de présentation tel que décrit au point 2.4.2. de la Norme ; cette indication peut se limiter aux mentions d'usage dans le pays de vente ; cette indication peut être omise sur l'étiquette des bocaux de verre et des sachets plastiques. Pour les olives farcies, le mode de présentation de la farce doit être précisé :

- « olives farcies au.... » (ingrédient simple ou en combinaison) ;
- « olives farcies à la pâte de... » (ingrédient simple ou en combinaison) ;

9.1.1.4. Si les olives sont présentées conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation indiqués au point 2.4.2.7. de la Norme, l'étiquette doit mentionner, à proximité du nom du produit, des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté ;

9.1.1.5. Le calibre des olives présentées « entières », « dénoyautées », « farcies » et « moitiés » ; la mention du calibre peut se faire selon les usages en vigueur dans le pays de vente. La mention du calibre n'est pas obligatoire sur les emballages transparents ;

9.1.1.6. La catégorie commerciale<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Réserve de la Fédération des industries condimentaires-Europe, de la Fédération des industries condimentaires-France.

## 9.1.2. Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre la liste complète des ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids initial (m/m) au moment de la fabrication du produit.

## 9.1.3. Contenu net et poids net égoutté

9.1.3.1. Le contenu net doit être déclaré selon le système métrique (unités du «Système international ») en poids.

La déclaration du contenu net correspond à la quantité du produit au moment du conditionnement ; elle est applicable par référence à un système de contrôle de la qualité fondé sur la moyenne.

9.1.3.2. Pour les olives conditionnées en saumure, le poids net égoutté doit être déclaré selon le système métrique (unités du «Système international ») en poids.

La déclaration du poids égoutté doit se faire par référence à un système de contrôle de la quantité fondé sur la moyenne.

#### 9.1.4. Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur ou du distributeur ou de l'importateur ou de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

#### 9.1.5. Pays d'origine

9.1.5.1. Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

9.1.5.2. Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

#### 9.1.6. Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

#### 9.1.7. Datage et instructions de conservation

9.1.7.1. La date de durabilité minimale doit être déclarée par le mois et l'année au moyen de la mention « À consommer de préférence avant fin... ».

La mention doit être complétée par la date elle-même ou par une indication de l'endroit où elle figure.

Le mois et l'année doivent être indiqués en clair dans l'ordre numérique, les mois pouvant être déclarés en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur.

9.1.7.2. En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour la conservation du produit devra être indiquée sur l'étiquette si la validité de la date en dépend.

9.1.7.3. Toutes instructions précises sur les conditions de conservation du récipient ouvert doivent être mentionnées: conservation au froid notamment.

### **9.2. Affichage du prix au kilogramme sur le lieu de vente au consommateur**

Afin de garantir une concurrence loyale entre fabricants et d'assurer la transparence du marché, la mention du prix au kilogramme (par rapport au poids net égoutté pour les produits vendus dans un liquide de couverture et par rapport au poids net pour les autres présentations) devra être affichée sur le lieu de vente au consommateur final.

### **9.3. Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage sont celles recommandées par la Commission du Codex Alimentarius.

---