



**CONSIGLIO  
OLEICOLO  
INTERNAZIONALE**

COI/OT/NC n. 1  
Dicembre 2004  
ITALIANO  
Originale: FRANCESE

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

---

**NORMA COMMERCIALE APPLICABILE ALLE OLIVE DA TAVOLA**

\_\_\_\_\_



**CONSIGLIO  
OLEICOLO  
INTERNAZIONALE**

Principe 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/>

---

**RISOLUZIONE N. RES-2/91-IV/04**

**NORMA COMMERCIALE APPLICABILE ALLE OLIVE DA TAVOLA**

**IL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE,**

**Visto** l'Accordo internazionale sull'olio di oliva e sulle olive da tavola, 1986, emendato e ricondotto nel 1993 e prorogato da ultimo nel 2003, e segnatamente le considerazioni relative alle denominazioni e definizioni delle olive da tavola e le raccomandazioni in materia di norme sui fattori essenziali di composizione e qualità delle olive da tavola e in materia di impegni assunti dai membri,

**Vista la** risoluzione RES-3/43-III/80 del 28 novembre 1980 mediante la quale il Consiglio oleicolo internazionale ha adottato la *Norma qualitativa unificata applicabile alle olive da tavola nel commercio internazionale*, recante il riferimento T/OT/Doc. n. 15 del 2 ottobre 1980, emendata nel maggio e novembre 1981 per quanto riguarda taluni aspetti redazionali e le disposizioni relative agli additivi alimentari;

**Considerando** che il Consiglio, nel corso della sua 80<sup>a</sup> sessione (Nicosia, Cipro, 7-11 giugno 1999), ha deciso di avviare la revisione della norma del 1980 sulle olive da tavola, per aggiornarla e adeguarla al progresso della scienza e della tecnica e all'evoluzione delle pratiche commerciali;

**Considerando** la proposta avanzata dal comitato di chimica oleicola ed elaborazione delle norme nel corso della 12<sup>a</sup> riunione, svoltasi nel quadro della 91<sup>a</sup> sessione del Consiglio (Madrid, Spagna, 29 novembre – 2 dicembre 2004),

**ADOPTA LA SEGUENTE DECISIONE:**

La *Norma commerciale applicabile alle olive da tavola* COI/OT/NC n. 1 del dicembre 2004 sostituisce e abroga la *Norma qualitativa unificata applicabile alle olive da tavola nel commercio internazionale* T/OT/Doc. n. 15 del 2 ottobre 1980, riveduta nel 1981.

I membri del Consiglio, conformemente alle rispettive legislazioni, adottano le opportune disposizioni di applicazione della Norma e le comunicano al segretariato esecutivo al momento della loro entrata in vigore.

Gli Stati non membri interessati al commercio internazionale delle olive da tavola sono invitati a tenere conto della Norma adottata e ad adeguare alle disposizioni della Norma le normative in vigore.

Madrid (Spagna), 2 dicembre 2004.



## **NORMA COMMERCIALE APPLICABILE ALLE OLIVE DA TAVOLA**

### **1. CAMPO DI APPLICAZIONE**

Questa norma si applica ai frutti dell'olivo coltivato (*Olea europaea L.*) sottoposti a trattamenti od operazioni appropriati e immessi in commercio e al consumo finale come olive da tavola.

### **2. DESCRIZIONE**

#### **2.1. Definizione del prodotto**

Il termine « olive da tavola » si applica ai prodotti:

- a) preparati con frutti sani provenienti da olivi coltivati (*Olea europaea L.*) appartenenti a varietà atte alla produzione di frutti da tavola, scelte tenendo conto dei seguenti criteri: volume, forma, buon rapporto polpa/nocciolo, polpa fine, di buona consistenza e sapore, con nocciolo facilmente distaccabile dalla polpa;
- b) sottoposti a trattamento di deamarizzazione e conservati mediante fermentazione naturale o trattamento termico, con o senza agenti di conservazione;
- c) confezionati con o senza liquido di governo.

#### **2.2. Tipi di olive**

In funzione del grado di maturazione dei frutti freschi, le olive da tavola vengono classificate in uno dei seguenti tipi :

- a) **Olive verdi:** frutti colti durante il ciclo di maturazione, prima dell'invasatura e quando hanno raggiunto dimensioni normali.
- b) **Olive cangianti:** frutti raccolti prima della completa maturazione, al momento dell'invasatura.
- c) **Olive nere:** frutti colti quando hanno raggiunto la completa maturazione, o poco prima.

### 2.3. Preparazioni commerciali

La deamarizzazione delle olive può essere effettuata mediante trattamento alcalino, mediante immersioni in un liquido per diluire il composto amaro, o con procedimenti biologici. Il prodotto ottenuto può essere conservato in salamoia secondo le sue caratteristiche, al sale secco, in atmosfera controllata, con trattamento termico, mediante agenti conservanti o agenti acidificanti. Le olive verdi possono presentare un colore che varia dal verde al giallo paglierino; le olive cangianti possono presentare un colore rosato, rosa vinoso o castagno; le olive nere possono presentare un colore nero rossastro, nero violaceo, violetto scuro, nero olivastro o castagno scuro.

Le olive possono essere oggetto delle seguenti preparazioni commerciali:

- a) **olive conciate** : olive verdi, cangianti o nere, deamarizzate con trattamento alcalino, messe in salamoia ove hanno subito una fermentazione completa o parziale, conservate con o senza aggiunta di agenti acidificanti:
  - a-1) Olive verdi conciate in salamoia;
  - a-2) Olive cangianti conciate in salamoia;
  - d-3) Olive nere conciate;
  
- b) **olive al naturale**: olive verdi, cangianti o nere, deamarizzate direttamente in salamoia ove hanno subito una fermentazione completa o parziale, conservate con o senza aggiunta di agenti acidificanti:
  - b-1) Olive verdi al naturale;
  - b-2) Olive cangianti al naturale;
  - b-3) Olive nere al naturale;
  
- c) **olive disidratate e/o raggrinzite** : olive verdi, cangianti o nere che possono aver subito una deamarizzazione in una leggera soluzione alcalina, conservate in salamoia o parzialmente disidratate al sale secco e/o mediante riscaldamento o altri processi tecnologici:
  - c-1) Olive verdi disidratate e/o raggrinzite;
  - c-2) Olive cangianti disidratate e/o raggrinzite;
  - c-3) Olive nere disidratate e/o raggrinzite;
  
- d) **olive annerite per ossidazione** : olive verdi o cangianti conservate in salamoia, che possono aver subito fermentazione, annerite per ossidazione in ambiente alcalino e conservate in recipienti ermetici mediante un processo termico di sterilizzazione, che presentano un colore nero uniforme;
  - d-1) Olive nere

- e) **specialità** : Sono ammesse preparazioni diverse o complementari a quelle indicate. Queste specialità conservano la denominazione “olive”, sempre che i frutti usati rispondano alle definizioni generali della presente norma. Le denominazioni utilizzate per queste specialità devono essere sufficientemente esplicite e tali da non creare confusione nel compratore o nel consumatore quanto all'origine e alla natura del prodotto, specie per quanto riguarda le denominazioni previste nella presente norma.

## 2.4. Forme di presentazione

### 2.4.1. Secondo la disposizione nel recipiente, le olive possono essere presentate come:

- a) **Collocate:** Olive sistemate ordinatamente in recipienti rigidi trasparenti, in modo simmetrico o secondo forme geometriche.
- b) **Non collocate:** Olive confezionate in maniera non ordinata.

### 2.4.2. Le olive possono venire presentate in una delle forme seguenti:

#### 2.4.2.1. **Olive intere**

- a) **Olive intere:** Olive con o senza peduncolo, che presentano la forma originale, non snocciolate.
- b) **Olive schiacciate:** Olive intere sottoposte a un'operazione che permette di spaccare la polpa senza frantumare il nocciolo, che rimane intatto e intero all'interno del frutto.
- c) **Olive incise:** Olive intere incise in senso longitudinale con tagli sulla buccia e parte della polpa.

#### 2.4.2.2. **Olive snocciolate**

- a) **Olive snocciolate:** Olive che nell'insieme conservano la loro forma originale e alle quali sono stati tolti i noccioli.
- b) **Dimezzate:** Olive snocciolate o farcite, tagliate in due parti approssimativamente uguali perpendicolarmente all'asse maggiore del frutto.
- c) **In quarti:** Olive snocciolate, tagliate in quattro parti approssimativamente uguali, secondo l'asse maggiore del frutto e perpendicolarmente a questo.
- d) **A spicchi:** Olive snocciolate, tagliate longitudinalmente in più di quattro parti, approssimativamente uguali.
- e) **Affettate:** Olive snocciolate o farcite, tagliate in fettine di spessore relativamente uniforme.

- f) **Tritate:** Pezzettini di olive snocciolate, di forma irregolare e praticamente prive (meno del 5% del peso totale) di unità identificabili come punti di inserzione del peduncolo e pezzetti di fettine .
- g) **Rotte:** Olive rotte accidentalmente durante la snocciolatura o la farcitura. Contengono abitualmente frammenti di ripieno.
- 2.4.2.3. **Olive farcite:** Olive snocciolate, farcite con uno o più prodotti appropriati (peperoni, cipolle, mandorle, sedano, acciughe, olive, scorze di arancia o limone, nocciole, capperi, ecc.) o loro paste naturali preparate.
- 2.4.2.4. **Olive per insalata :** Olive rotte o rotte e snocciolate, con o senza capperi, con pezzetti di ripieno, quando prevalgono sul complesso del prodotto commercializzato sotto questa forma.
- 2.4.2.5. **Olive con capperi :** olive intere o snocciolate, generalmente di piccolo calibro, con o senza ripieno, presentate insieme a capperi, quando questi ultimi prevalgono sul complesso del prodotto commercializzato.
- 2.4.2.6. **Pasta di olive:** Polpa di sole olive finemente triturata.
- 2.4.2.7. **Altre forme di presentazione:** È ammessa la presentazione del prodotto sotto qualsiasi altra forma, sempre che esso:
- i) si presenti in modo sufficientemente diverso rispetto alle altre forme citate dalla Norma;
  - ii) sia conforme alle condizioni pertinenti della Norma, comprese quelle relative ai limiti stabiliti per i difetti e il peso sgocciolato, nonché a qualsiasi altro requisito applicabile alle forme di presentazione;
  - iii) sia correttamente descritto sull'etichetta, per evitare che il consumatore venga tratto in inganno o in confusione.

## 2.5. Calibratura

Le olive sono calibrate secondo il numero di frutti in un chilogrammo o in un ettogrammo.

La scala di calibri, in un chilogrammo, è la seguente:

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*

\* Dai 410 in poi, la differenza è di 50 frutti.

È ammesso l'uso di scale dei calibri diverse, previo accordo tra le parti.

Soltanto per le olive farcite, dal calibro 201/220 al 401/420 la differenza è di 20 frutti.

La calibratura è obbligatoria per le olive intere, snocciolate e farcite.

Nel caso delle olive snocciolate o farcite, il calibro indicato (dopo eliminazione del ripieno) sarà quello corrispondente all'oliva intera da cui provengono. Per accertarlo, il numero di olive snocciolate in un chilogrammo si moltiplica per un coefficiente determinato da ogni paese produttore.

All'interno di ciascuno dei calibri sopra definiti, si esige che, messa da parte, in un campione di 100 olive quella dal diametro equatoriale più grande e quella dal diametro equatoriale più piccolo, la differenza tra i diametri equatoriali delle restanti non superi i 4 mm.

### **3. FATTORI ESSENZIALI DI COMPOSIZIONE E QUALITÀ**

#### **3.1. Composizione**

##### **3.1.1. Ingredienti di base**

Olive rispondenti alla definizione dei punti 1 e 2, con o senza liquido di governo.

##### **3.1.2. Salamoie di condizionamento**

Questo termine indica le soluzioni di sali alimentari e acqua potabile, con o senza aggiunta di alcuni o di tutti gli ingredienti indicati al punto 3.1.3.

La salamoia deve essere pulita, esente da materie estranee non autorizzate e conforme alle norme igieniche definite al punto 6 della norma.

3.1.2.1. Caratteristiche chimico-fisiche della salamoia di condizionamento o del succo una volta raggiunto l'equilibrio osmotico

Preparazioni	Concentrazione minima di cloruro di sodio, %			Limite massimo di pH			Acidità lattica minima % di acido lattico		
	CCP, ATM	C, R	P, S	CCP, ATM	C, R	P, S	CCP, ATM	C, R	P, S
Olive conciate	5	4	BPF	4,0	4,0	4,3	0,5	0,4	BPF
Olive al naturale	6	6	BPF	4,3	4,3	4,3	0,3	0,3	BPF
Olive disidratate e/o raggrinzite	10	10	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF
Olive annerite per ossidazione	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF

CCP: caratteristiche chimiche proprie

ATM: atmosfera modificata:

C: aggiunta di agenti conservanti

R: refrigerazione

P: pastorizzazione

S: sterilizzazione

BPF buone pratiche di fabbricazione

Nota 1: La commercializzazione di preparazioni non conformi alle caratteristiche chimico-fisiche sopra indicate è ammessa solo per i prodotti ottenuti mediante lavorazioni tradizionali, la cui sicurezza alimentare sia garantita da un organismo ufficiale che ne autorizza la distribuzione e la vendita.

Nota 2: L'acido propionico e i suoi sali possono essere presenti in taluni prodotti fermentati ottenuti mediante un processo di fermentazione condotto in conformità con le buone pratiche di fabbricazione.



3.1.2.2. Caratteristiche del trattamento termico di pastorizzazione e sterilizzazione applicato alle olive da tavola

Preparazioni	Unità minime di letalità microbica	
	$UP_{62,4^{\circ}C}^{5,25}$	$F_{o121^{\circ}C}^{10}$
	P	S
Olive conciate	15	-
Olive al naturale	15	-
Olive disidratate e/o raggrinzite	15	-
Olive annerite per ossidazione	-	15

P: pastorizzazione

S: sterilizzazione

$UP_{Tr}^z$ : Unità di pastorizzazione. Sono i coefficienti di letalità accumulata durante i processi termici a temperature inferiori a 100°C. Gli organismi di riferimento per le olive da tavola sono i batteri propionici, per i quali l'equazione del tempo di distruzione termica è definita in base a una temperatura di riferimento di 62,4° C e una curva z di 5,25.

Tr: Temperatura di riferimento: è la temperatura che corrisponde a un "tempo di riduzione decimale" e che, insieme alla curva z, definisce la rappresentazione logaritmica della curva T.D.T. di un dato microrganismo.

z: è la curva della rappresentazione logaritmica dei « tempi di distruzione termica » in funzione della temperatura (curva T.D.T.). ed equivale al numero di gradi che completa il ciclo logaritmico della curva.

$F_{oTr}^z$ : Valore di sterilità accumulato: è la somma dei valori di sterilità parziali raggiunti durante il processo di sterilizzazione espressa in tempi di esposizione a una data temperatura di riferimento. Quando la temperatura di riferimento è fissata in 121° C e la curva z in 10°C si ottiene il valore  $F_o$  per le olive nere annerite per ossidazione.

Tempo di riduzione decimale: è il tempo di esposizione al calore, espresso in minuti, necessario a ridurre di un decimo la popolazione attiva di una sospensione batterica.

Tempo di distruzione termica: è il tempo di esposizione al calore, a una temperatura e in condizioni determinate, necessario a ridurre la popolazione microbica iniziale di un fattore  $10^{12}$ .

Coefficiente di letalità: è la reciproca del numero di minuti di esposizione al calore necessario a causare la distruzione di un dato microrganismo a una determinata temperatura.

### 3.1.3. Altri ingredienti

È ammesso l'impiego di altri ingredienti, quali

- a) acqua;
- b) sali alimentari;
- c) aceto;
- d) olio d'oliva;
- e) zuccheri;
- f) qualsiasi alimento semplice o composto, utilizzato in aggiunta o come ripieno, come: peperone, cipolla, mandorla, sedano, acciuga, capperi, o le relative paste;
- g) spezie e erbe aromatiche o loro estratti naturali;
- h) additivi autorizzati (compresi gli aromi).

### 3.2. **Criteri qualitativi**

Le olive da tavola devono presentare il sapore, l'odore, il colore e la consistenza caratteristici del prodotto ed essere conformi alle norme igieniche definite al punto 6 della norma.

#### 3.2.1. Classificazione qualitativa

In funzione dei difetti e delle tolleranze indicate al paragrafo 3.2.2 della presente norma, le olive da tavola vengono classificate entro una delle tre categorie commerciali seguenti:

**”Extra”**: sono comprese in questa categoria le olive di qualità superiore, che possiedono al massimo grado le caratteristiche proprie della loro varietà, e della preparazione commerciale. La presenza di eventuali lievi difetti del colore, della forma, della pellicola o della compattezza della polpa non dovrà compromettere il buon aspetto complessivo né le caratteristiche organolettiche delle olive.

In questa categoria potranno essere classificate solo le olive intere, incise, snocciolate e farcite delle migliori varietà, sempre che siano di calibro superiore a 351/380.

**“Prima ”, “1” o “prima scelta ”**: in questa categoria sono comprese le olive di buona qualità, dal giusto grado di maturazione e dalle caratteristiche proprie della loro varietà e della loro preparazione commerciale. La presenza di eventuali leggeri difetti del colore, della forma, della pellicola o della compattezza della polpa non dovrà compromettere il buon aspetto complessivo né le caratteristiche organolettiche dei singoli frutti.

Entro questa categoria potranno essere classificati tutti i tipi, le preparazioni e le presentazioni di olive da tavola, eccetto quelle “tritate”, “rotte” e “pasta di olive”.

**“Seconda ”, “II<sup>a</sup>” o “Standard”**: comprende le olive di buona qualità che rispondano alle condizioni generali definite per le olive da tavola nel paragrafo 3.1 della presente norma, ma che non possono essere classificate nelle due categorie anteriori.

### 3.2.2. Definizioni e tolleranze dei difetti

#### 3.2.2.1. **Definizione dei difetti**

- a) **Corpi estranei innocui:** qualsiasi corpo vegetale—per esempio foglie e peduncoli isolati— né nocivi alla salute né esteticamente sgradevoli, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata nella Norma.
- b) **Frutti macchiati:** Olive che presentano segni superficiali di dimensioni superiori a 9 mm<sup>2</sup>, che possono o meno interessare la polpa.
- c) **Frutti lacerati:** Olive danneggiate per rottura dell'epicarpo in modo tale da rendere visibile una porzione importante del mesocarpo.
- d) **Frutti rotti:** Olive danneggiate in modo tale da alterarne la normale struttura.
- e) **Frutti raggrinziti:** Olive raggrinzite a tal punto da alterarne l'aspetto. In determinate preparazioni commerciali la presenza di un leggero raggrinzimento superficiale non è considerata un difetto.
- f) **Consistenza anomala:** Olive eccessivamente o anormalmente molli o dure rispetto alla preparazione commerciale considerata e rispetto alla media di un campione rappresentativo del lotto.
- g) **Colore anomalo:** Olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza la preparazione commerciale considerata e dalla media di un campione rappresentativo del lotto.
- h) **Peduncoli:** Peduncoli che fuoriescono di oltre 3 mm dalla parte più sporgente dell'oliva. Non si considerano come difetto nel caso delle olive intere presentate con peduncolo.
- i) **Difetti della farcitura:** Olive presentate come olive farcite, totalmente o parzialmente vuote rispetto alla preparazione commerciale considerata e alla media di un campione rappresentativo del lotto.
- j) **Nocciolo o frammenti di nocciolo (salvo nel caso delle olive intere):** Noccioli interi o frammenti di noccioli di dimensioni superiori a 2 mm sull'asse longitudinale.

#### 3.2.2.2. **Tolleranze dei difetti**

La seguente tabella indica le tolleranze massime dei difetti per le singole categorie commerciali, per i tipi di oliva e per le olive annerite per ossidazione:

- Olive intere, snocciolate o farcite:

	Categoria extra			Prima categoria			Seconda categoria		
	olive verdi	olive annerite per ossidazione	olive cangianti e nere	olive verdi	olive annerite per ossidazione	olive cangianti e nere	olive verdi	olive annerite per ossidazione	olive cangianti e nere
<b>Olive snocciolate o farcite</b>									
<u>Tolleranza massima in percentuale dei frutti:</u>									
Noccioli e/o frammenti di noccioli	1	1	2	1	1	2	1	1	2
Frutti rotti	3	3	3	5	5	5	7	7	7
Difetti della farcitura									
- olive collocate	1	1	1	2	2	2	-	-	-
- olive non collocate	3	3	3	5	5	5	7	7	7
<b>Olive intere, snocciolate o farcite</b>									
<u>Tolleranza massima in percentuale di frutti:</u>									
Frutti macchiati	4	4	6	6	6	8	10	6	12
Frutti lacerati	2	2	3	4	4	6	8	8	10
Frutti raggrinziti	2	2	4	3	3	6	6	6	10
Consistenza anomala	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Colore anomalo	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Peduncoli	3	3	3	5	5	5	6	6	6
Somma totale delle tolleranze dei difetti	12	12	12	17	17	17	22	22	22
<u>Tolleranza massima, n.unità/ kg o frazione:</u>									
Corpi estranei innocui	1	1	1	1	1	1	1	1	1

La valutazione delle tolleranze va effettuata su un campione di almeno 200 olive prelevato secondo quanto previsto dai *Piani di campionatura Codex per gli alimenti preconfezionati (NQA 6,5) (CODEX STAN 233-1969)*.

- Olive dimezzate, in quarti, a spicchi, affettate, tritate, in pasta, rotte e per insalata (salvo quando queste ultime sono presentate insieme ad olive intere): è tollerata la presenza di un nocciolo o di un frammento di nocciolo su 300 grammi di contenuto netto sgocciolato di polpa di olive.

#### 4. ADDITIVI ALIMENTARI E AUSILIARI TECNOLOGICI

Gli agenti seguenti possono essere utilizzati soli o in qualsiasi combinazione:

**Concentrazione massima: g/kg**  
(espressa in peso m/m della polpa)

##### 4.1. Conservanti

- 4.1.1. Acido benzoico e suoi sali di sodio e di potassio 1 g/kg  
(espressa in acido benzoico)
- 4.1.2. Acido benzoico e suoi sali di sodio e di potassio 0,5 g/kg  
(espressa in acido sorbico)

##### 4.2. Acidificanti

- 4.2.1. Acido lattico 15 g/kg
- 4.2.2. Acido citrico 15 g/kg
- 4.2.3. Acido L (+) tartarico 15 g/kg
- 4.2.4. Acido acetico limitata dalle BPF

##### 4.3. Antiossidanti

- 4.3.1. Acido L-ascorbico limitata dalle BPF

##### 4.4. Stabilizzanti (mantengono stabile il colore delle olive annerite per ossidazione)

- 4.4.1. Gluconato ferroso 0,15 g/kg come Fe totale
- 4.4.2. Lattato ferroso 0,15 g/kg come Fe totale

##### 4.5. Aromatizzanti

- 4.5.1. Aromatizzanti naturali definiti dal Codex alimentarius limitata dalle BPF

##### 4.6. Esaltatori di sapidità

- 4.6.1. Glutammato monosodico 5 g/kg
- 4.6.2. Altri, definiti dal Codex alimentarius e ammessi per questo prodotto

##### 4.7. Agenti di resistenza

- 4.7.1. Cloruro di calcio limitata dalle BPF
- 4.7.2. Lattato di calcio limitata dalle BPF
- 4.7.3. Citrato di calcio limitata dalle BPF

#### **4.8. Addensanti e gelificanti**(soltanto per le paste di farcitura)

- 4.8.1. Addensanti e gelificanti, idonei all'alimentazione,  
definiti dal Codex alimentarius per questo prodotto                      limitata dalle BPF

#### **4.9. Altri additivi**

- 4.9.1. Altri additivi definiti dal Codex alimentarius  
per questo prodotto                      limitata dalle BPF

#### **4.10. Ausiliari tecnologici**

- 4.10.1. Colture di microrganismi lattici                      limitata dalle BPF  
4.10.2. Azoto                      limiti indicati dalle BPF  
4.10.3. Anidride carbonica                      limite indicato dalle BPF  
4.10.4. Lattato di manganese                      limiti indicati dalle BPF  
4.10.5. Gluconato di manganese                      limiti indicati dalle BPF  
4.10.6. Idrossido di sodio o di potassio                      limitata dalle BPF  
4.10.7. Acido cloridrico                      limitata dalle BPF

### **5. CONTAMINANTI**

Si rispetteranno per le olive da tavola i limiti relativi ai contaminanti fissati per questo prodotto dalla Commissione del Codex alimentarius.

### **6. IGIENE**

- 6.1.** La preparazione e manipolazione delle olive da tavola avverranno conformemente alle sezioni pertinenti del *Codice Internazionale delle pratiche raccomandate – Principi generali di igiene alimentare* (CAC/RCP 1- 1969, Rév. 3-1997, emendato nel 1999), al *Codice internazionale delle pratiche igieniche raccomandate per le conserve non acidificate o acidificate di prodotti alimentari naturalmente poco acidi* (CAC/RCP 23-1979, Rév.1-1989, Rév. 2-1993) e ad altri documenti del Codex pertinenti, quali i codici di buona pratica in materia di igiene e altri.
- 6.2.** I prodotti devono essere conformi a tutti i criteri microbiologici fissati in conformità con i *Principi che disciplinano la definizione e l'applicazione di criteri microbiologici per gli alimenti* (CAC/GL 21-1997).
- 6.3.** Nella misura in cui le buone prassi di fabbricazione lo permettano, le olive devono essere esenti da qualsiasi sostanza anomala.
- 6.4.** Le olive e la salamoia devono essere esenti da qualsiasi alterazione microbiologica, in particolare quelle provocate da fermentazione putrida, butirrica o della "zapatería".

**6.5.** Quando vengono analizzate in base a metodi appropriati di campionamento e di esame, le olive da tavola:

- devono essere esenti da microrganismi patogeni e/o da contaminanti suscettibili di svilupparsi nel prodotto in condizioni di immagazzinamento normali;
- non devono contenere alcuna sostanza proveniente da microrganismi in quantità
- tale da costituire un rischio per la salute;

Nelle olive fermentate sfuse conservate in liquido di governo è ammessa la presenza dei microrganismi utilizzati per la fermentazione, in particolare batteri lattici e lieviti. La densità dei microrganismi (batteri lattici e lieviti) calcolata per conteggio su un mezzo di coltura selettivo può raggiungere una carica pari a  $10^9$  unità formanti colonie (UFC)/ ml di salamoia o g di polpa, a seconda del livello di fermentazione.

**6.6.** Il trattamento termico di sterilizzazione applicato a certi tipi di olive (come le olive annerite per ossidazione) deve svolgersi in tempi e temperature sufficienti a garantire l'eliminazione delle spore di *Clostridium botulinum*.

## **7. CONFEZIONI**

Le confezioni utilizzate potranno essere di metallo, di latta, di vetro, di materiali plastici o di qualsiasi altro materiale, tranne il legno, conforme ai requisiti tecnici e sanitari in vigore. Le confezioni dovranno essere atte a garantire la buona conservazione delle olive e a non trasmettere sostanze nocive al prodotto conservato.

Le confezioni trasparenti non dovranno produrre effetti ottici che possano modificare l'aspetto del prodotto in essi contenuto.

Eccetto le confezioni a perdere, che dovranno essere nuove e senza segni di alterazione tali da far supporre che possano compromettere le condizioni organolettiche o il valore commerciale del prodotto in essi contenuto, tutte le altre confezioni potranno essere riutilizzate, se si trovano in buono stato.

## **8. RIEMPIMENTO**

### **8.1. Riempimento minimo**

Il prodotto (mezzo di copertura compreso) deve riempire la confezione e non dovrà occupare meno del 90% della capienza in acqua della confezione stessa. La capienza in acqua della confezione equivale al volume di acqua distillata alla temperatura di 20° C che può contenere la confezione sigillata, una volta completamente riempita. (Per le confezioni rigide non metalliche, come i vasetti di vetro, il peso sgocciolato sarà calcolato in base al volume dell'acqua distillata alla temperatura di 20° C che la confezione può contenere una volta completamente riempita, meno 20 ml.)

#### 8.1.1. Classificazione delle "unità difettose"

Le confezioni non conformi a quanto specificato al punto 8.1. per quanto riguarda il riempimento minimo (90% della capienza in acqua della confezione) saranno considerate difettose.

#### 8.1.2. Accettazione dei lotti

Un lotto è conforme alle condizioni specificate al punto 8.1.1. quando il numero di unità "difettose", secondo la definizione data al punto 8.1.2. non supera il criterio di accettazione c) del piano di prelievo dei campioni pertinente che figura tra i *Piani di campionatura del Codex alimentarius per i prodotti alimentari preconfezionati* (NQA-6.5) (CODEX STAN 233-1969).

### **8.2. Tolleranza di peso netto sgocciolato**

La tolleranza relativa al peso sgocciolato dichiarato sul recipiente non sarà superiore alle percentuali indicate nella scala che segue, sempre che il peso netto sgocciolato medio del campione sia pari o superiore al detto peso dichiarato:

- 5 % per i formati dal peso sgocciolato inferiore a 200 grammi.
- 4 % per i formati di peso compreso tra i 200 e i 500 grammi.
- 3 % per i formati compresi tra i 500 e i 1.500 grammi.
- 2 % per i formati dal peso netto sgocciolato superiore a 1.500 grammi.

## **9. ETICHETTATURA E AFFISSIONE DEI PREZZI PRESSO IL LUOGO DI VENDITA**

### **9.1. Etichettatura delle confezioni destinate alla vendita al dettaglio**

L'etichettatura delle olive da tavola deve essere conforme alla *Norma generale del Codex per l'etichettatura dei generi alimentari preconfezionati* (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, emendata nel 2001).

Oltre alle menzioni eventualmente richieste dalla regolamentazione del paese importatore, devono essere obbligatoriamente apposte sugli imballaggi e sui recipienti le seguenti menzioni:

#### 9.1.1. Nome del prodotto

Il nome del prodotto sarà « olive » o « olive da tavola ».

Le indicazioni che seguono faranno parte del nome del prodotto o figureranno accanto ad esso:

9.1.1.1. Il tipo di oliva, secondo la definizione del punto 2.2. della Norma; può essere sostituito dalle indicazioni in uso nel paese di vendita. Questa menzione non è obbligatoria sulle confezioni trasparenti.



9.1.1.2. La preparazione commerciale, secondo la descrizione riportata al punto 2.3. della Norma; questa indicazione può essere sostituita da quella in uso nel paese di vendita.

9.1.1.3. La forma di presentazione secondo quanto descritto al punto 2.4.2. della Norma. Questa indicazione può limitarsi alle menzioni in uso nel paese di vendita e può essere omessa sull'etichetta dei vasetti di vetro e dei sacchetti di plastica; nel caso di olive farcite va specificata la forma di presentazione del ripieno:

- « olive farcite al .... » (ingrediente semplice o combinazione di ingredienti);
- « olive farcite con pasta di » (ingrediente semplice o combinazione di ingredienti);

9.1.1.4. Nel caso delle olive di cui al punto 2.4.2.7. della Norma ("altre forme di presentazione"), l'etichetta riporterà, accanto al nome del prodotto, delle informazioni destinate a evitare che il consumatore venga indotto in errore o confusione;

9.1.1.5. Il calibro, per le olive presentate « intere », « snocciolate », « farcite » e « dimezzate »; il calibro potrà essere indicato secondo le modalità abituali nel paese di vendita. La menzione del calibro non è obbligatoria sulle confezioni trasparenti.

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

<sup>1</sup> Riserva FIC-Europa e FIC-Francia.

## 9.1.2. Lista degli ingredienti

Sull'etichetta deve essere riportata la lista completa degli ingredienti, elencati in ordine decrescente per peso iniziale (m/m) al momento della fabbricazione.

## 9.1.3. Contenuto netto e peso sgocciolato

9.1.3.1. Il contenuto netto verrà indicato in unità di peso, secondo il sistema metrico (« Système international »).

L'indicazione del contenuto netto corrisponde alla quantità di prodotto al momento del confezionamento; è applicabile in riferimento a un sistema di controllo della qualità basato sulla media.

9.1.3.2. Per le olive confezionate in salamoia, il peso netto sgocciolato verrà indicato in unità di peso, in base al sistema metrico (« Système international »).

L'indicazione del peso sgocciolato deve essere effettuata in riferimento a un sistema di controllo della quantità basato sulla media.

#### 9.1.4. Nome e indirizzo

E'obbligatorio indicare nome e indirizzo del fabbricante o di uno dei seguenti operatori: confezionatore, distributore, importatore, esportatore o venditore.

#### 9.1.5. Paese d'origine

9.1.5.1. Il paese d'origine del prodotto andrà dichiarato qualora la sua omissione sia suscettibile di trarre in inganno il consumatore.

9.1.5.2. Se il prodotto ha subito una trasformazione che ne altera la natura in un paese diverso da quello dell'origine, il paese in cui si effettua tale trasformazione va considerato come paese di origine ai fini dell'etichettatura.

#### 9.1.6. Identificazione dei lotti

Su ogni recipiente deve figurare, incisa o marcata in modo indelebile, un'indicazione, anche in codice, che permetta di identificare lo stabilimento di produzione e il lotto.

#### 9.1.7. Indicazione della data e istruzioni per la conservazione

9.1.7.1. La durata minima va dichiarata indicando mese e anno mediante la menzione « Consumare preferibilmente entro il ... ».

La menzione deve essere completata indicando la data o segnalando dove essa viene riportata.

Mese e anno vanno indicati seguendo il loro ordine numerico, senza fare ricorso a codici; il mese può essere indicato in lettere nei paesi in cui questa formula non si presta a ingenerare confusione nel consumatore.

9.1.7.2. Oltre alla data di durata minima, si indicherà sull'etichetta qualsiasi condizione particolare per la conservazione del prodotto, qualora da essa dipenda la validità della data di durata.

9.1.7.3. Qualsiasi istruzione specifica sulle condizioni di conservazione della confezione aperta, e segnatamente quelle relative alla conservazione in frigorifero, deve figurare in etichetta.

### **9.2. Affissione del prezzo al chilo presso il luogo di vendita al consumatore**

Per garantire la concorrenza leale tra fabbricanti e assicurare la trasparenza del mercato, il prezzo del prodotto al chilogrammo (riferito al peso netto sgocciolato per i prodotti venduti entro un liquido di governo e riferito al peso netto per le altre preparazioni) dovrà essere affisso presso il luogo di vendita al consumatore finale.

### **9.3. Etichettatura delle confezioni non destinate alla vendita al dettaglio**

Le informazioni relative alle confezioni non destinate alla vendita al dettaglio devono figurare sulle confezioni stesse o sui documenti di accompagnamento, fatta eccezione per il nome del prodotto, l'identificazione del lotto e il nome e l'indirizzo del fabbricante o del confezionatore, che dovranno figurare sulle confezioni. Tuttavia, l'identificazione del lotto e il nome e l'indirizzo del fabbricante o del confezionatore potranno essere sostituiti da un marchio identificativo, sempre che questo marchio possa essere facilmente identificato mediante i documenti di accompagnamento.

## **10. METODI DI ANALISI E DI CAMPIONATURA**

I metodi di analisi e campionatura saranno quelli raccomandati dalla Commissione del Codex alimentarius.

---