

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 de l'ordre du jour

CX/PFV 10/25/4 Add. 1
Septembre 2010

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

25^e session
Bali, Indonésie,
25 – 29 octobre 2010

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES OLIVES DE TABLE (révision de la norme CODEX STAN 66-1981)

OBSERVATIONS SOUMISES PAR : l'Australie, le Brésil, l'Iran, le Kenya, la Malaisie, le Mexique,
l'Afrique du Sud, la Thaïlande et les Etats-Unis d'Amérique

AUSTRALIE

Observations générales

L'Australie considère qu'il s'agit d'une importante révision à apporter à une norme qui n'a pas été modifiée depuis bien longtemps. Cette révision doit refléter les changements dans les modes de production et la technologie pour ce produit, ainsi que les changements de formats et de contextes des normes et des directives du Codex au fil des années d'intervention. Nous nous accordons également sur l'harmonisation avec les normes du Conseil oléicole international qui s'appliquent aux olives de table, le cas échéant.

Observations particulières

2.2.2 Préparations commerciales

Partie (d) L'Australie note l'ajout proposé à la section *Olives vertes mûres* et suggère qu'une description soit également fournie pour les *olives vertes ou tournantes, pas fermentées, ni conservées en saumure et qui n'ont pas subi d'oxydation, mais qui ont reçu un traitement alcalin*. Ce procédé ne fait pas usage d'un traitement thermique et est courant dans certaines parties du monde, par exemple, en Sicile.

L'Australie prend note de la suppression de la section **2.3 Type de couverture** et la soutient.

3.1.3 Milieux de couverture (saumures de conditionnement)

3.1.3.1 *Caractéristiques physico-chimiques de la saumure de conditionnement ou du jus après équilibre osmotique et*

3.1.3.2 *Caractéristiques du traitement thermique de pasteurisation et de stérilisation appliqué aux olives de table, évaluées sur la saumure de conditionnement ou sur la pulpe.*

L'Australie remet en question la nécessité du niveau de détails et de prescription dans ces sections. Les informations qui donnent une orientation sur les critères des produits et des procédés pour la production d'olives de table sûre au niveau microbiologique sont davantage adaptées à un code d'usages. La simplification de la norme donnerait lieu à un document plus utilisable.

En passant en revue ces sections, l'Australie note qu'il existe des inexactitudes au niveau de certaines informations techniques. Par exemple, à la section 3.1.3.2 « le 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. Pour **d'un dixième** ». L'Australie suggère « **à un dixième** » ou « **de 90 %** ».

Si le Comité pense que cette information technique convient à la norme, l'Australie recommande que ces sections soient référées au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, en tant qu'entité experte en matière de vérification des détails techniques et qu'elles soient incluses aux annexes techniques, plutôt que dans le corps du texte de la norme.

3.2.1 Catégories commerciales

En ce qui concerne les attributs de qualité, l'Australie remet en cause la désignation subjective à la partie 3.2.1.1 des olives « extra » ou « fantaisie » et la raison pour laquelle seuls les fruits de taille plus large sont pris en compte pour cette catégorie.

3.2.2 Uniformité de calibre

L'Australie prend note de la plus grande souplesse que la section réédigée sur la notation du calibre offre et la soutient. Nonobstant, nous remettons en cause la nécessité de précision d'une uniformité de taille de calibre, dans la mesure où nous pensons qu'il n'est pas nécessaire d'offrir ce niveau de prescription de calibre pour un petit fruit. Un tel critère de fourchettes de calibre strictes peut limiter la capacité des producteurs à vendre des produits qui sont de bonne qualité comestible et le rejet peut mener à un gaspillage non nécessaire du produit.

3.2.4 Défauts et tolérances

Tout comme pour la section 3.1.3 *Milieux de couverture*, l'Australie remet en cause la nécessité du niveau de détails et de prescriptions proposé à cette section de l'avant-projet et suggère que cette information serait plus adaptée à un code d'usages pour le secteur. Le tableau sur les marges de tolérance maximales pour chacune des catégories commerciales pourrait être réduit à un maximum cumulatif de tolérance pour les défauts. La réduction des détails techniques dans la norme de ce produit devrait permettre de le rendre plus utilisable.

4. Additifs Alimentaires

Nous prenons note des observations soumises antérieurement par le groupe de travail au sujet de la nécessité de garder certaines dispositions sur les additifs pour les olives dans le cadre de la norme dans la mesure où « il s'agit d'un produit très particulier pour lequel un nombre limité d'additifs alimentaires est nécessaire ». Toutefois, l'Australie continue à affirmer que le même résultat pourrait être atteint dans le cadre de la GSFA par le biais de dispositions sur les additifs alimentaires qui conviennent dans la catégorie alimentaire 4.2.2.3. Une telle approche, qui pourrait exiger une proposition de modification des dispositions sur les additifs de la GSFA par le biais du Comité du Codex pour les additifs alimentaires, ferait avancer au mieux l'objectif de la Commission qui est d'avoir la GSFA en tant que seul point de référence faisant autorité dans le domaine des additifs alimentaires au sein du Codex.

L'Australie prend note du fait que les dispositions de la catégorie alimentaire 4.2.2.3 de la GSFA ne s'appliquent pas automatiquement aux olives de table. Les additifs autorisés dans la catégorie alimentaire 4.2.2.3 peuvent uniquement être utilisés pour les olives de table quand l'utilisation est justifiée d'un point de vue technologique et en particulier quand cette utilisation répond aux lignes directrices du préambule de la GSFA concernant la justification d'utilisation (section 3.2) et de l'utilisation dans le cadre des dispositions de la section 3.3 Bonnes pratiques de fabrication.

6. Hygiène

6.4 (renuméroté, anciennement 6.3) L'Australie suggère que la norme doit préciser un nombre minimum de cellules souches omnipotentes/ml de saumure ou par gramme de chair de bactéries lactiques et/ou levures dans le milieu de culture des olives fermentées afin d'assurer une acidification qui convient et d'éviter la domination de pathogènes, tout en maintenant les aspects de qualité de produits. Un critère semblable est prescrit dans la norme du Codex pour les laits fermentés (Codex Stan 243).

L'Australie suggère que cette section soit soumise au Comité du Codex pour l'hygiène alimentaire afin d'établir une fourchette microbiologique optimale pour ce produit afin d'assurer la prévention du développement de pathogènes tout en maintenant les propriétés organoleptiques du produits.

9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

L'Australie s'accorde sur le conseil de la 20^e session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage selon lequel les comités des produits doivent envisager de remplacer les Méthodes du Codex pour l'analyse et l'échantillonnage (CAC/RM) par des méthodes modernes, le cas échéant, et quand la référence d'origine n'est pas disponible, le texte de la méthode doit être inclus dans son entièreté. L'Australie soutient la suggestion selon laquelle les deux méthodes décrites dans l'avant-projet de la norme révisée, notamment l'acidité totale et le pH de la saumure, doivent être remplacées par les méthodes qui conviennent et qui ont été développées par les organisations internationales tels que celles proposées dans le tableau ou par toute autre méthode qui convient davantage et la suggestion selon laquelle ces techniques doivent faire l'objet d'une référence plutôt que d'être décrites de manière détaillée.

Cela peut offrir une méthode alternative permettant de surmonter les difficultés de l'utilisation d'une méthode colorimétrique pour la détermination de l'acidité, compte tenu de la difficulté à déterminer le point final pour les saumures d'olives hautement colorées et pour les olives noires.

Résumé

De manière générale, l'Australie souhaiterait renforcer sa position selon laquelle les normes pour les produits doivent être plus prescriptives qu'exigé afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté du commerce d'aliments. A cette fin, nous soutenons l'utilisation de libellés simplifiés dans la mesure du possible.

BRESIL

Concernant l'avant-projet de norme susmentionné, le Brésil souhaiterait remercier l'Union européenne pour les efforts fournis lors de la révision de la Norme du Codex pour les olives de table et présenter quelques observations générales et particulières ayant pour objectif l'harmonisation pour une meilleure compréhension de la norme et son adoption.

Observations générales :

Dans la mesure où les normes du CODEX facilitent également les échanges commerciaux, le Brésil considère qu'il est nécessaire de se pencher sur les termes régionaux et locaux et le libellé des procédures et pratiques complexes, parce qu'elles peuvent contribuer à réduire le nombre de normes adoptées.

Compte tenu du fait que tout effort en termes d'harmonisation contribuera à renforcer les progrès réalisés par le Comité à l'égard de la révision d'autres normes pour les fruits et légumes transformés, nous sommes de l'avis que la référence à d'autres normes et codes pertinents du Codex doit faire l'objet de l'établissement de priorités pour arriver à une équivalence et à une meilleure adoption.

L'utilisation de termes locaux et régionaux peut être considérée comme non nécessaire et ne reflétant que les législations régionales ou locales.

Il faut également noter le fait que l'avant-projet de norme pour les olives de table augmente les tolérances maximales de défauts pour chacune des catégories commerciales, réduisant ainsi les critères de qualité par rapport à la norme actuelle. Par exemple, les olives de table classées comme « première » dans le cadre de la norme actuelle seront désormais classées comme « extra » dans le cadre de l'avant-projet de norme sur les olives de table tel qu'il est proposé.

Compte tenu du fait que les considérations pertinentes à passer en revue ou pour la mise à jour des normes actuelles pourraient inclure des questions relatives à de nouvelles informations scientifiques, de nouvelles technologies, des problèmes urgents liés au commerce ou à la santé, une justification est jugée nécessaire.

Le Brésil propose que les tolérances maximales de défauts pour chaque catégorie restent telles qu'elles sont dans le document Stan 66-1981 afin d'éviter une réduction de la qualité des olives de table vendues dans le monde.

Le Brésil considère que la forte diminution proposée de la qualité globale des olives de table doit être basée sur les effets négatifs potentiels sur le commerce international. Par conséquent, il est suggéré qu'une justification solide montre comment les dispositions actuelles limitent les échanges commerciaux.

Observations particulières

Sections 3.1.2 Autres ingrédients autorisés 3.1.3 Milieux de couverture (saumures de conditionnement)
<p>Justification</p> <p>Pour des raisons de cohérence avec des décisions antérieures, le titre de la section 3.1.2 doit être « Milieux de couverture ».</p>
<p>Suggestion</p> <p>3.1.2 Autres ingrédients autorisés Milieux de couverture</p>
Sections 3.1.3, 3.1.3.1 & 3.1.3.2
<p>Justification</p> <p>Le Brésil comprend que ces sections peuvent être révisées au niveau des dispositions considérées comme étant nécessaires ou complètement inutiles, avec toutes les questions relatives aux procédures et pratiques d'innocuité alimentaire couvertes à la section 6 sur l'hygiène.</p> <p>Le Brésil souhaiterait souligner que cela contribue au retrait des Sections 3.1.3, 3.1.3.1 & 3.1.3.2 selon une entente émise par le Comité, comme quoi davantage de détails étaient perçus comme superflus.</p> <p>En ce sens, les détails supplémentaires dépassent la portée des Comités sur les produits et sont toujours conformes et décrit dans les normes et codes d'hygiène qui correspondent, y compris le Code international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments hypoacides et hypoacides acidifiés, entre autres ((Alinorm 09/32/27 – Par. 48).</p>
<p>Suggestion</p> <p>Retraits des sections 3.1.3, 3.1.3.1 et 3.1.3.2 et de leurs contenu et dispositions.</p>

Section 3.2.1.1 « Extra » ou « Fantaisie ».
<p>Justification</p> <p>Le Brésil suggère que la pertinence de l'utilisation continue du terme « extra » doit être clarifiée avant toute définition des termes.</p> <p>En outre, la diminution des limites des dispositions pour les olives de table actuellement appelées « extra » ne correspond pas à l'utilisation de cette catégorie commerciale.</p> <p>Par conséquent, l'utilisation continue de la catégorie commerciale « extra » et « fantaisie » doit dépendre de produits de première qualité ou retirée là où elle est supplantée.</p>
<p>Suggestion</p> <p>3.2.1.1 « Extra » ou « fantaisie »</p> <p>Les olives de haute qualité présentant pleinement les caractéristiques particulières à la variété et à la préparation commerciales sont considérées comme faisant partie de cette catégorie. Nonobstant et dans la mesure où cela n'a pas d'impact sur l'aspect favorable global ou sur les caractéristiques organoleptiques de chaque fruit, elles peuvent présenter de très légers défauts de couleur, de forme, de formaté de chair ou de peau.</p> <p>Les olives entières, fendues, dénoyautées ou farcies des variétés qui conviennent peuvent être classées dans cette catégorie.</p>

IRAN

Les modifications suivantes sont recommandées pour l'« Avant-projet de norme pour les olives de table » (Révision de CODEX STAN 66-1981) (NO2-2009) (à l'étape 3) :

1 - Titre de la deuxième colonne du tableau 3.1.3.1, à la page 6 de l'ANNEXE 1 :

Remplacer Teneur minimale en chlorure de sodium par Teneur **maximale** en chlorure de sodium dans ces 3 groupes :

1-1 Olives confites

1-2 Olives au naturel

1-3 Olives noircies par oxydation avec traitement alcalin

2 - Dans le tableau 3.1.3.1 de la page 6 de l'ANNEXE I, changer le pourcentage de la concentration **maximale** en chlorure de sodium à **5 %** pour les **préparations P, S**

2. Acidité lactique minimale (% d'acide lactique) **pour les préparations P, S** à la dernière colonne du tableau 3.1.3.1; **remplacer BPF par 0,4 %.**

3 - Dans la section 4, à la page 11 de l'ANNEXE I, l'utilisation d'agents de conservation pour les produits pasteurisés et stérile **ne doit pas être autorisée.**

4 - Dans la section 7-1-4, **Poids net égoutté minimal** pour les Olives entières et les Olives dénoyautées ou olives farcies, **remplacer par 55 % et 50 % respectivement.**

KENYA

PROPOSITION D'AVANT-PROJET DE LA NORME DU CODEX POUR LES OLIVES DE TABLE
(Révision de la norme CODEX STAN 66-1981) (N02-2009)

2. DESCRIPTION

2.1 **DEFINITION DU PRODUIT** « Olives de table » désigne le produit

b) soumis a des traitements de désamérisation et conserve par fermentation naturelle ou par traitement thermique ~~ou par un autre moyen~~ afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante, avec ou sans agents de conservation ;

Commentaire

Nous proposons la suppression du libellé « ou par un autre moyen » dans la phrase susmentionnée dans la mesure où cela sera abusé. Nous nous rendons compte du fait que tous les traitements ne peuvent pas être mentionnés dans la norme et que les mots ambigus ou non nécessaires doivent aussi être évités de manière à ce que personne ne profite de la situation.

3.2.2 **Uniformité de calibre.** Les olives de table doivent être d'un calibre uniforme. Si elles sont notées en fonction de leur calibre, l'échelle suivante peut s'appliquer. L'échelle de calibres, par kilogramme, est comme suit :

Observations générales

Nous proposons qu'un numéro soit affecté au tableau sur « l'uniformité de calibre ».

(b) **Fruits tachés :** olives présentant des marques superficielles qui pénètrent ou non dans la pulpe, d'une superficie supérieure à 9 mm^2 , qui, de forme individuelle ou ensemble modifient matériellement l'apparence ou la qualité de consommation des olives.

Observations sur les fruits tachés :

Nous proposons ce qui suit : « les taches doivent être mesurées en fonction de leur diamètre et non en fonction de la superficie ».

Il est très lourd et long d'utiliser la superficie pour ce produit.

(k) « **Fruits mous** » : unités qui manquent de la fermeté caractéristique d'une variété spécifique.

Observations

Nous proposons la suppression de la phrase ci-dessous (l) dans la mesure où elle n'est pas importante, ce qu'elle cherche à couvrir est déjà couvert à la section (k).

~~(l) « **Fruits excessivement mous** » : les unités seront considérées comme « excessivement molle » quand les olives ont l'air spongieuses ou aqueuses. Les unités qui ont la forme apparente d'unités entières mais semblent avoir une chair désintégrée et une consistance aqueuse doivent être considérées comme étant excessivement molles. En outre, une unité doit être considérée comme étant excessivement molle si le noyau peut être senti à l'application d'une pression modérée.~~

8.1.1.2.6 Catégorie commerciale. **Facultatif**

Observation : nous n'avons pas d'objection.

MALAISIE

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

(b) soumis à des traitements de desamérisation et conserve par fermentation naturelle ou par traitement thermique ou par d'autres moyens afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante, avec ou sans agents de conservation ;

Observations :

La Malaisie propose que l'expression « par d'autres moyens » soit précisée dans le document quant au type de traitement que le produit subit pour le retrait de l'amertume et pour la conservation.

2.2.1 Types d'olives

Les olives de table sont classées dans un des types suivants en fonction du niveau de maturité des fruits frais :

- (a) **Olives vertes :** fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale. La couleur du fruit peut varier du vert au jaune paille.
- (b) **Olives tournantes :** fruits récoltés avant complète maturité, à la véraison. La couleur du fruit peut varier de rose à rose vineux ou brune.
- (c) **Olives noires :** fruits récoltés au moment où ils ont atteint leur complète maturité, ou un peu avant. La couleur du fruit peut, selon la région de production et le moment de la récolte, être noir rougeâtre, noir violace, violet foncé, noir olivâtre ou châtaigne foncé, non seulement au niveau de la peau mais également dans l'épaisseur de la chair.

2.2.2 Préparations commerciales

2.2.2.1 Olives

Observations :

La Malaisie propose de maintenir la description des couleurs du fruit indiquées en rouge dans le texte comme dans la norme actuelle CODEX STAN 66-1981. Le produit lui-même est référé par couleur.

MEXIQUE**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. Parmi chaque catégorie d'additifs, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-dessous, ou faisant l'objet d'un renvoi, peuvent être utilisés, et uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

No de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (exprimé en m/m de poids de chair)
260	Acide acétique (glacial)	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
330	Acide citrique -	Limitée par les BPF
334	Acide tartrique (L(+)-)	1500 mg/kg

4.2 ANTIOXYDANTS

No de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (exprimé en m/m de poids de chair)
300	Acide ascorbique (L-)	Limitée par les BPF
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg de poids de chair

4.4 EXHAUSTEURS D'AROMES

No de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (exprimée en m/m de poids de chair)
621	Glutamate monosodique	500 mg/kg

4.5 AGENTS AROMATISANTS

No de SIN	Concentration maximale
Arômes naturels tels que définis dans les <i>Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008).	Limitée par les BPF

4.6 AGENTS DE CONSERVATION

No SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (exprimée en m/m de poids de chair)
200, 201, 202	Acide sorbique et sorbates de sodium et de potassium (exprimé en acide sorbique)	500 mg/kg
210, 211, 212	Acide benzoïque et benzoates de sodium et de potassium (exprimé en acide benzoïque)	1000 mg/kg
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg de poids de chair

4.7 AGENTS DE RÉTENTION DE LA COULEUR (utilisés pour stabiliser la couleur des olives noircies par oxydation)

No de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (exprimée en m/m de poids de chair)
579	Gluconate ferreux	150 mg/kg (en Fe total)
585	Lactate ferreux	150 mg/kg (en Fe total)

4.8 AGENTS EPAISSISSANTS (uniquement pour les pâtes destinées aux farces)

Les agents épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

4.9 AUXILAIRES TECHNOLOGIQUES (concentration maximale conforme aux BPF (bonnes pratiques de fabrication))

Fonction	Substance
Contrôle de la fermentation	1.1 Cultures de micro-organismes lactiques
Prévention de la présence d'O ₂	1.2 Azote
Prévention de la présence d'O ₂ et fonction de préservation	1.3 Dioxyde de carbone
Homogénéisation et amélioration de la formation de la couleur	1.4 Lactate de manganèse
	1.5 Gluconate de manganèse
Désamérisation et noircissement (olives mûres)	1.6. Hydroxyde de sodium ou de potassium
Contrôle du pH	1.7. Acide chlorhydrique

Le Mexique appuie la proposition car ces additifs sont en cours de révision et de mise à jour.

AFRIQUE DU SUDObservations spécifiques**3.2.2 Uniformité de calibre**

Les olives de table doivent être de grosseur uniforme. Si elles sont calibrées, l'échelle suivante peut être appliquée.

L'échelle granulométrique, dans un kilogramme, se présente comme suit:

60/70 – 101/110 – 161/180 – 261/290

71/80 – 111/120 – 181/200 – 291/320

81/90 – 121/140 – 201/230 – 321/350

91/100 – 141/160 – 231/260 – 351/380

381/410*

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

91/100 – Super Mamouth

101/110 – Mamouth

111/120 – Super colossale

121/140 – Colossale

141/160 – Géante

161/180 – Extra jumbo

181/200 – Jumbo

201/230 – Extra large

231/260 – Large

261/290 – Supérieure

291/320 – Luisante

321/350 – Fine

351/380 – Balle*

* Au-delà de 380, l'écart est de 50 fruits.

Justification : Dans le commerce, les différentes catégories de taille ont chacune leur désignation. Ces désignations devraient figurer dans la norme pour éviter le risque de confusion.

THAILANDE

Nous souhaiterions proposer de retravailler la présentation de la proposition d'avant-projet de la norme du Codex pour les olives de table pour qu'elle s'aligne sur la disposition de la norme pour les fruits et légumes transformés. Par exemple, la section 3.1.3.1 Physico-chimie de la saumure de conditionnement ou du jus après équilibre osmotique et la section 3.1.3.2 Caractéristiques du traitement thermique de pasteurisation et de stérilisation appliquées aux olives de table doivent être supprimées parce que ces deux sections sont mentionnées à la section 6 Hygiène.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis se réjouissent de la possibilité qui leur est donnée de soumettre des observations sur l'avant-projet proposé de révision de la Norme du Codex pour les olives de table (Révision de CODEX STAN 66-1981) préparé par le groupe de travail des olives de table du CCPFV présidé par l'Union européenne.

Observations générales

1. Le CCPFV doit envisager un alignement plus étroit de l'avant-projet de révision de la norme avec le plan normalisé du CCPFV pour les fruits et les légumes transformés.

Justification : *l'avant-projet de norme révisée comprend de nouvelles sections contenant d'autres parties provenant d'autres sections de l'annexe de CODEX STAN 66-1981 sans explication. Ces changements rendent l'avant-projet de norme plus compliqué, contrairement à l'intention d'origine consistant à « simplifier et moderniser la norme ».*

2. Les Etats-Unis mettent en garde contre la dépendance trop importante vis-à-vis des contributions du Conseil oléicole international (COI).

Justification : le COI se compose principalement de producteurs d'olives et de membres du secteur qui paient des cotisations, les mandats du COI et du Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés sont très différents et aucune autre norme du CCPFV ne semble se reposer de manière si importante sur la contribution des producteurs.

Toutefois, les Etats-Unis soutiennent la rétention des Classifications qualitative du Conseil oléicole international pour les olives de table en tant qu'annexe de cette norme révisée du Codex pour les olives de table comme dans la norme CODEX STAN 66-1981. Les classifications qualitatives supérieures du COI ne sont pas touchées par les dispositions de la norme du Codex, pour des raisons de simplification de la norme, elles peuvent être utilisées pour remplacer des parties ou l'entièreté de la Section 3.2 Facteurs de qualité (3.2.1 à 3.2.1.3) et les définitions de défauts à la Section 3.2.3.

Observations particulières

Les changements apportés à l'avant-projet de texte proposé par les Etats-Unis sont en **gras** suivis de justifications.

**PROPOSITION D'AVANT-PROJET DE REVISION
NORME DU CODEX POUR LES OLIVES DE TABLE**

2. DESCRIPTION**2.1 DEFINITION DU PRODUIT**

« Olives de tables » désigne le produit :

- (b) « soumis a des traitements de désamérisation et conservé par fermentation naturelle **et/ou** par traitement thermique **et/ou par d'autres moyens**, afin d'empêcher la détérioration et à assurer la stabilité du produit dans des conditions d'entreposage à température ambiante, avec ou sans l'agent de conservation ;

Justification : les Etats-Unis recommandent la rétention de la phrase « par d'autres moyens » parce que certaines olives vertes ne sont pas fermentées mais traitées avec des alcaloïdes.

2.2.1 Types d'olives

- (c) **Olives noires** : les fruits récoltés au moment ou ils ont atteint leur complète maturité, ou peu avant **ou traités/oxydés lors de la transformation pour obtenir une couleur marron foncé ou noire.**

Justification : les Etats-Unis recommandent que cette modification soit apportée puisque les olives qui noircissent lors de l'oxydation sont aussi classées, étiquetées, vendues et acceptées comme olives noires, sans considération relative à la méthode de noircissement.

2.2.2 Préparations/**Traitements** commerciaux

Justification : les Etats-Unis suggèrent que le mot « **traitement** » remplace ou soit inséré à côté pour une question de cohérence avec le libellé précédent aux Sections 2.1 et 2.2..

- (a) Olives confites : les olives vertes ou tournantes ou noires qui ont subi un traitement alcalin, conditionnées en saumure dans laquelle elles **peuvent ou non** subir une fermentation totale ou partielle conservées par adjonction d'agents acidifiants ou non.

Justification : les Etats-Unis recommandent l'inclusion de « **peuvent ou non** » pour prendre en compte les olives vertes traités en saumure, quand le produit est traité en soude alcaline et puis emballée en saumure où elles peuvent subir une fermentation lactique naturelle complète (style de Séville) ou une fermentation lactique partielle.

2.4 MODES DE PRESENTATION

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

2.4.4 Olives à salade : olives brisées entières ou brisées et dénoyautées avec ou sans câpres, **ou autres ingrédients comestibles qui conviennent**, avec des fragments de farce, lorsqu'elles prédominent par rapport à l'ensemble du produit commercialisé sous cette forme.

Justification : les Etats-Unis recommandent l'inclusion du libellé supplémentaire « **ou autres ingrédients comestibles qui conviennent** » parce que le libellé actuel limite le type de farce et l'innovation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 COMPOSITION

3.1.3 Milieux de couverture (saumures de conditionnement)

Supprimer les tableaux aux sections 3.1.3.1 et 3.1.3.2

Remplacer par :

Olives noires : le NaCl va de 3 à 14 degrés sur le salomètre ou entre 0,79 et 3,65 % et un pH supérieur à 4,6.

Justification : au lieu des tableaux aux Sections 3.1.3.1 et 3.1.3.2 qui compliquent la norme, les Etats-Unis recommandent une fourchette de chlorure de sodium basée sur la préparation/traitement figurant à la Section 2.2.2. d. d-1.

Les Etats-Unis recommandent que les seuls critères soient le NaCl pour les olives mûres en boîte comme le décrit la section 2.2.2 (d-1).

La norme actuelle aborde le pH et le NaCl pour quelques styles et types de préparation d'une manière très prescriptive. En outre, les Etats-Unis pensent que ces dispositions dans la norme actuelle du Codex (CODEX STAN 66 -1981) et le tableau proposé dans l'avant-projet de norme révisée sont trop restrictifs.

Supprimer 3.2.1 -3.2.1.3 sous FACTEURS DE QUALITE

Justification : les Etats-Unis pensent que cette section « facteurs de qualité » n'est pas nécessaire et ne correspond pas aux pratiques normalisées du Codex pour les fruits et les légumes transformés qui consistent à établir une norme minimale absolue. Cette section ne correspond pas non plus aux pratiques du secteur et aux pratiques réglementaires. Dans la mesure où il n'y a pas de précédent pour l'inclusion de classes/catégories dans les normes du CCPFV, les Etats-Unis recommandent la suppression des Sections 3.2.1 à 3.2.1.3 ou l'inclusion de ces derniers à l'annexe dans la mesure où elles apparaissent dans la norme actuelle (CODEX STAN 66-1981).

3.2.2 Uniformité de calibre

Les olives de table [**peuvent** ~~devront~~ être uniformes en calibre en fonction de l'échelle suivante. **Le cas échéant**, la détermination du calibre sera effectuée sur la base du nombre de fruits par kilogramme ou hectogramme. ~~Ce sera obligatoire pour les olives entières, dénoyautées et farcies.~~

Cette échelle de calibres, pour un kilogramme, est comme suit :

60/70	101/110	161/180 grosses	261/290 petites
71/80 super colossales	111/120	181/200	291/320 petites ou naines
81/90 colossales	121/140 extra grosses	201/230 moyennes	321/350
91/100 jumbos	141/160	231/260	351/380
			381/410* sous-petites

* Au-delà de 410, l'intervalle est de 50 fruits.

~~Différentes échelles peuvent toutefois être appliquées en fonction des accords entre les parties prenantes.~~

~~Uniquement les olives farcies sont concernées, dans la mesure du calibre 201/220 l'intervalle est de 20 fruits jusqu'au calibre 401/420.~~

~~La détermination du calibre doit être appliquée aux olives entières, dénoyautées et farcies.~~

Justification : les Etats-Unis recommandent que le mot « doit » soit remplacé par le mot « peut ». L'utilisation de « doit » rend l'uniformité du calibre obligatoire et limite ainsi la commercialisation des calibres mixtes. En outre, les pays peuvent utiliser des échelles de calibres qui varient de celles qui figurent dans le tableau. Ces questions seront mieux gérées par les parties prenantes aux échanges commerciaux.

En ce qui concerne les autres modifications suggérées quant à l'échelle des calibres, les olives de table vendues aux Etats-Unis ne sont pas étiquetées en fonction du nombre de fruits par kilogramme mais pas des désignations de taille telles que, par exemple, petites, sous-petites, moyennes petites, grosses, jumbos, colossales, super colossales ; (les désignations de calibres américaines sont indiquées en italique dans le tableau). Par conséquent, le CCPFV doit envisager d'avoir davantage de marges de tolérance pour ces désignations.

3.2.2 Uniformité de calibres (suite)

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

~~Dans chaque calibre tels qu'ils sont définis ci-dessus, il est stipulé que, sur un échantillon de 100 olives, après le retrait de l'olive ayant le plus grand diamètre horizontal et celle ayant le plus petit diamètre horizontal, la différence entre les diamètres horizontaux des olives restantes ne peut excéder 4 mm. Ou la marge de tolérance maximale permise doit être :~~

- ~~- 10 % pour les calibres avec un intervalle de 10 fruits ;~~
- ~~- 5 % pour les calibres avec un intervalle de 20 fruits ;~~
- ~~2 % pour les calibres avec un intervalle de 30 fruits ou plus.~~

Dans chaque calibre et, sur un échantillon de 100 olives, après le retrait de l'olive ayant le plus grand diamètre horizontal et celle ayant le plus petit diamètre horizontal, la marge de tolérance permise doit être :

- 10 % pour les calibres avec un intervalle de 10 fruits ;
- 5 % pour les calibres avec un intervalle de 20 fruits ;
- 2 % pour les calibres avec un intervalle de 30 fruits ou plus.

Justification : les Etats-Unis recommandent la suppression de la phrase, « Aux fins de vérification, le nombre d'olives dénoyautées dans un kilogramme devra être multiplié par un coefficient déterminé par chaque pays producteur » dans la mesure où elle n'est pas nécessaire et lourde.

Les Etats-Unis recommandent ce nouveau libellé à la section 3.2.2, commençant par le mot « dans » parce que le libellé actuel de l'avant-projet est restrictif de manière non nécessaire et contraire aux pratiques établies. En outre, si elle est adoptée, cette modification aura des effets importants sur le commerce des olives de table. Les Etats-Unis recommandent l'insertion de la Section 2.2.4.5 (paragraphe ci-dessous) provenant de la norme actuelle CODEX STAN 66 - 1981.

3.2.3 Définitions des défauts

- (b) **Fruits tachés** : Olives présentant des marques sur la peau d'un diamètre supérieur à 6 mm ~~9 mm~~² qui peuvent ou non pénétrer la chair et **qui seules ou en groupes ont un effet important sur l'apparence ou la qualité comestible des olives.**

Justification : les Etats-Unis propose une clarification supplémentaire de la définition des défauts pour les fruits tachetés qui permettrait une classification de toutes les unités tachés qui corresponde aux définitions se trouvant dans les normes. En outre, il faut qu'il y ait une forte corrélation entre la préparation/le traitement commerciaux et le type de tache. En fonction de la préparation/ du traitement commerciaux, une ou plusieurs taches peuvent être plus susceptibles d'être présentes ou d'être plus prononcées ou de disparaître complètement. Dans le cadre du commerce en Amérique du Nord, les défauts de la peau des olives de table sont souvent mesurés en diamètre et non en superficie.

- (k) [~~« Fruits mous »~~] : ~~unités qui manquent de fermeté qui caractérise une certaine variété spécifique.~~

Justification : les Etats-Unis retire leur demande d'inclusion de « molle » dans la définition des défauts, mais maintient la nécessité d'inclusion d' « excessivement molle » dans la mesure où ce défaut est plus grave et plus facile à identifier.

3.2.4 Défauts et tolérance

Remplacement du tableau actuel par le suivant :

Les tolérances maximales en pourcentage de fruits pour 100 unités

Liste des défauts pour les olives entières et dénoyautées	Olives vertes	Olives tournantes et olives noircies par oxydation ;	Olives noires
(a) Taches importantes et peu importantes	25	10	12
(b) Détérioration ayant un effet sur la chair	10	10	8
(c) Fruits fripés	10	10	10
(d) Fruits mous ou fibreux	10	10	12
(e) Couleur anormale			10
(f) Détérioration mécanique ou mutilation	20	40	10
(g) Détérioration fongique ou par moisissure	0.8	0.6	0
(h) Détérioration par insectes			12
(i) Détérioration causée par des pratiques de culture anormales	Nul	Nul	Nul
(j) Détérioration par <i>Dacus Oleae</i>	10	10	10
(k) Queues	4	6	5
Défauts de farce :			
(l) Olives sans farce :			
- Emballage serré			
- Emballage aléatoire			
(m) Farce défectueuse	10	10	10
(n) Olives en morceaux ou émincées et olives de salade (sur la base de 300 olives)	2	2	2
Fragments de noyaux :	3	1.3 avg	
(o) Olives dénoyautées et farcies	1.3	1.3	1.3
(p) Olives en morceaux ou émincées et olives de salade (sur la base de 300 olives)	2	2	2
Noyaux cassés :			
(q) Egrugées	6	6	
(r) En aucune circonstance, la marge de tolérance totale ne pourra excéder	17%	17%	17%
Matière étrangère inoffensive : par décompte	2	2	2

N.B. : quand les tolérances sont appliquées aux demi-olives, utilisez 200 unités.

Les tolérances seront évaluées avec un échantillon minimum de 200 olives prélevé conformément au plan d'échantillonnage adéquat avec un NQA de 6,5.

Justification : les Etats-Unis propose un critère minimum davantage simplifié par grandes catégories de préparations commerciales. Les Etats-Unis pensent que la Norme du Codex pour les olives de table doit établir une seule base de référence pour les tolérance et les défauts et qu'il convient pour la norme du Codex de prescrire des niveaux de qualité supérieurs à cette base de référence. La norme du Codex offre des définitions des défauts et les agents commerciaux peuvent établir des tolérances qui dépassent les niveaux de la base de référence.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Observations générales : les Etats-Unis suggèrent que les classes fonctionnelles incluses dans l'avant-projet de norme révisée soient basées sur celles qui figurent à la norme Codex Stan 66-1981 et sur lesquelles le Comité s'est accordé, conformément à la déclaration de la 58^e session du Comité exécutif, à la suite de l'acceptation par la 28^e session de la Commission, disant que cela doit être claire dans toutes les normes de produits » (Alinorm 05/28/3A, paragraphe 56 [15]).

La norme pour les olives de table correspond à la catégorie alimentaire 04.2.2.3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires (légumes (y compris champignons, tubercules, légumineuses à grain et autres et aloès officinal) et algues dans du vinaigre, dans de l'huile, en saumure ou en sauce de soja). Cette catégorie alimentaire est large et couvre bon nombre d'aliments normalisés ou non. La Norme générale pour les additifs alimentaires regroupe tous les tartrates parce qu'ils partagent la même DJA JECFA et tous les tartrates figurent dans la liste INS comme régulateurs d'acidité (CAC/GL 36-1989).

Section 4, Additifs alimentaires – régulateurs d'acidité, mentionne l'acide tartrique (L(+)-) (INS 334) pour l'utilisation en tant que régulateur d'acidité à un niveau maximum de 1 500 mg/kg. Aucune raison n'a été donnée pour l'exclusion d'autres tartrates approuvés (videlicet tartrate de sodium, INS 335(i) ; tartrate disodique, INS 335 (ii), tartrate de potassium, INS 336(i) et tartrate de potassium et de sodium, INS 337.

Cette exclusion d'autres tartrates n'est soutenue par aucune justification technologique basée sur la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CX STAN 192) pour l'exclusion de la norme des régulateurs d'acidité - tartrates (INS 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii) et 337) avec un seul niveau d'utilisation acceptable maximum combiné. Une telle exclusion sélective basée sur des pratiques de production nationales ou régionales, des réglementations et/ou les préférences des consommateurs renforce la position des Etats-Unis selon laquelle une référence générale à la Norme générale pour les additifs alimentaires doit être faite. Cela permet aux producteurs de choisir les additifs et les conservateurs qui correspondent au mieux à leurs pratiques de production, conditions géoclimatiques, réglementations nationales et aux préférences des consommateurs. En outre, cette exclusion sélective s'applique également aux antioxydants et aux conservateurs à cette section de la norme.

6. HYGIENE

Supprimer 6.3 et 6.4 et remplacer par :

~~6.3 — Les olives fermentées en liquide de couverture peuvent contenir des microorganismes utilisés pour la fermentation, notamment des bactéries lactiques et des levures. Le nombre de ces microorganismes (bactéries lactiques et/ou levures) dans certains liquides de culture peuvent, chacun d'entre eux, avoir jusqu'à 10⁹ d'unités formatrices de colonies par ml de saumure ou par gramme de chair en fonction du niveau de fermentation.~~

~~6.4 — Les olives fermentées en liquide de couverture peuvent contenir des microorganismes utilisés pour la fermentation, notamment des bactéries lactiques et des levures. Le nombre de ces microorganismes (bactéries lactiques et/ou levures) dans certains liquides de culture peuvent, chacun d'entre eux, avoir jusqu'à 10 unités formatrices de colonies par ml de saumure ou par gramme de chair en fonction du niveau de fermentation.~~

6.3 Quand il est testé selon les méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit :

- doit être exempt de tout microorganismes en quantités pouvant présenter un danger pour la santé ;
- doit être exempt de parasites qui pouvant présenter un risque pour la santé ; et ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes dans des quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6.4 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 spores de *Clostridium botulinum*

Justification : les Etats-Unis pensent que le libellé de cette section de la norme actuelle (CODEX STAN 66-1981 Rev. 1-1987) est plus adéquat et plus facile à comprendre et doit être maintenu.

7. POIDS ET MESURES

7.1.4 Poids net égoutté minimum

Supprimer le libellé actuel et insérer le libellé suivant de la Section 8.1. Remplissage du récipient de la norme précédente :

Le produit, incluant le liquide de couverture, doit atteindre au moins 90 % de la capacité en eau du récipient. Cette capacité correspond au volume d'eau distillée à 20oC, que peut contenir le récipient une fois entièrement rempli.

Le poids du produit contenu dans chaque récipient doit représenter le maximum permis par le processus d ; élaboration, sans nuire à la qualité du contenu.

Justification : les Etats-Unis recommandent cette modification pour les raisons suivantes :

- i. Les différences entre les législations nationales concernant les poids égouttés et les efforts continus du Comité technique six (TC6) de l'Organisation internationale de métrologie légale (OIML) afin d'aborder les incohérences des plans d'échantillonnage et les statistiques sur lesquelles les facteurs de correction d'échantillons et le nombre de pré-emballages dans un échantillon autorisé à excéder les défauts tolérables sont basés.
- ii. Les valeurs en pourcentage sont trop restrictives et prescriptives et ne prennent pas en compte les effets que les différents calibres d'olives ont sur le poids de chaque récipient.
- iii. Il n'y a pas d'uniformité acceptée au niveau international pour les récipients comme l'indique le tableau.

8. ETIQUETAGE

~~8.1.1.2.2 La préparation commerciale telle qu'elle est décrite à la Section 2.2.2. Cela peut être remplacé par la préparation commerciale utilisée dans le pays de vente.~~

Justification : la section précédente telle qu'elle a été amendée aborde suffisamment la question, par conséquent, celle-ci peut être supprimée.

DETERMINATION DE LA CAPACITE EN EAU DES RECIPIENTS (CAC/RM 46-1972)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente méthode s'applique aux récipients en verre¹.

Observations générales : de plus en plus, les olives de table sont emballées dans d'autres récipients telles que des boîtes de conserve et des poches en plastique et/ou en aluminium, par conséquent, nous recommandons que les membres du CCPFV aide à l'identification de méthodes permettant de déterminer la capacité en eau de tous ces récipients.

4. CALCUL ET EXPRESSION DES RESULTATS

~~DETERMINATION DE L'ACIDITE²~~

~~Transférez de 25 ml de saumure par pipette vers une fiole conique de 150 ml et ajoutez quelques gouttes d'indicateur à la phénolphthaléine. Titrez la solution avec une solution d'hydroxyde de sodium jusqu'à ce qu'une couleur rose permanente persiste lorsque vous secouez. La solution d'hydroxyde de sodium peut être normalisées par rapport à du phtalate de potassium de classe A.R. et tout autre facteur nécessaire qui s'applique.~~

~~1 ml 0.1N NaOH = 0.0090 g acide lactique~~

~~DETERMINATION DU pH~~

~~Mettez en place et ajustez un pHmètre et ajustez l'électrode en verre et l'électrode au calomel conformément aux consignes du fabricant pour l'utilisation à 20°C. Calibrez l'instrument à l'aide d'une solution tampon de pH 4,0 à 20°C. Rincez les électrodes pour éliminer la solution tampon à l'aide de quantités importantes d'eau distillée. Trempez l'électrode dans l'échantillon contenu dans le bēcher à 20°C. Lisez le pH en arrondissant à l'unité 0,05 la plus proche.~~

Justification : les Etats-Unis pensent que ces méthodes prescriptives ne sont pas nécessaires et recommandent qu'une référence soit faite à la méthode scientifique pour la détermination de l'acidité et du pH comme le font les autres normes CCPFV.

¹ Pour la détermination de la capacité en eau de récipients métalliques, la méthode de référence est la Norme ISO 90.1:1986.

² La présence d'additifs alimentaires acides a un effet sur l'interprétation des résultats.