



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

Vingt-sixième session  
Montego Bay, Jamaïque  
15 - 19 octobre 2012

Observations sur

L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES OLIVES DE TABLE  
(révision de la norme CODEX STAN 66-1981) (Étape 3)

Observations présentées par le Brésil, le Chili, le Costa Rica, Cuba, l'Union européenne, l'Inde, le Kenya, les États-Unis d'Amérique

**BRÉSIL**

S'agissant de l'avant-projet de norme susmentionné, le Brésil aimerait féliciter l'UE pour ses efforts consacrés à la révision de la Norme Codex pour les olives de table. Le Brésil aimerait aussi présenter plusieurs observations sur cet avant-projet.

**Observations particulières:**

<b>Section 2.2</b>	<b>DÉNOMINATIONS DU PRODUIT</b>
<b>Justification</b>	
Le texte adopté comprend déjà le terme <i>traitements</i> parmi les paramètres de classification, mais les « traitements » apparaissent sous les « préparations commerciales » (déjà énuméré).	
On ne voit pas le paramètre « types variétaux » à la section 2.3.	
<b>Suggestion - modification d'ordre rédactionnel</b>	
<b>2.2</b>	<b>DÉNOMINATIONS DU PRODUIT</b>
Les olives de table sont classifiées selon les catégories suivantes: types d'olives, préparations commerciales, <del>traitements</del> <b>types variétaux</b> et modes de présentation:	

<b>Section 3.2.3</b>	<b>Définition des défauts (i) Défauts de la farce</b>
<b>Justification</b>	
La terminologie adoptée n'est peut-être pas aussi claire que dans le cas des « olives au naturel » de la Norme actuelle. La terminologie est considérée être simple, clair et en lien direct avec les dispositions concernant les olives emballées dites « rangées » et « non rangées ».	
Il serait également possible d'envisager de définir les olives emballées rangées et emballées non rangées	
<b>Suggestion - modification d'ordre rédactionnel</b>	
(i) <del>Défauts de la farce</del> <b>Olives au naturel:</b>	

<b>Section 3.2.3</b> <b>Définition des défauts (k.) et (l)</b>
<p><b>Justification</b></p> <p>Ces dispositions devraient être supprimées car elles ne font référence à aucune limite dans la section 3.2.4 - Défauts et tolérances.</p>
<p><b>Suggestion</b> - modification d'ordre rédactionnel</p> <p><del>(k) — « Fruits mous » — Unités qui manquent de la fermeté caractéristique d'une variété spécifique.</del></p> <p><del>(l) — "Trop mous" — Les unités devront être considérées excessivement molles lorsque les olives ont un aspect spongieux ou aqueux. On considère les unités comme excessivement molles, lorsqu'elles ont la forme apparente d'unités entières mais semblent avoir une pulpe désagrégée et une texture aqueuse. En plus, une unité doit être considérée excessivement molle si on peut sentir le noyau lorsqu'on exerce une pression modérée.</del></p>

<b>Section 3.2.3</b> <b>Définition des défauts: nouvelles dispositions (k) et (l) pour les dégâts d'insectes et les moisissures(m)</b> <b>Défauts de peau sans effets sur la chair (n) Défauts de peau avec effets sur la chair (o) Dégâts causés par des pratiques culturales néfastes</b>
<p><b>Justification</b></p> <p>Il existe des dispositions sur les dégâts d'insectes et les moisissures dans la norme existante (CODEX STAN 66-1981); ces dispositions devraient être conservées dans l'avant-projet afin de permettre de contrôler la caractéristique sensorielle jusqu'à la consommation.</p> <p>Les dégâts causés par les moisissures et les insectes sont excessivement répugnants et ils nuisent à la qualité globale du produit; ils doivent être contrôlés afin de garantir des pratiques commerciales équitables et la protection du consommateur.</p> <p>Il existe des dispositions sur les « défauts de peau sans effet sur la chair », les « défauts de peau nuisant à la chair » et les « dégâts dus à de mauvaises pratiques culturales » dans la norme existante (CODEX STAN 66-1981); ces dispositions devraient être conservées dans l'avant-projet afin de permettre le contrôle de l'ensemble de dégâts, sans en omettre aucun, et de couvrir l'ensemble des importantes caractéristiques relatives au contrôle de la qualité du produit.</p>
<p><b>Suggestion</b> - Insertion de plusieurs dispositions</p> <p><b>(k) dégâts causés par les cryptogames et les moisissures: Fruits ternes et fruit comportant des taches éparses, plus ou moins sombres, causées par le mycélium de certains champignons (Macrophoma, Gloesporium, etc.), se développant soit à l'intérieur de l'olive et provoquant la déshydratation des tissus, soit sur la peau et affectant la couleur du fruit.</b></p> <p><b>(l) Dégâts dus au Dacus oleae et aux insectes (avec orifice de sortie): Fruits déformés et fruits présentant des taches anormales ou dont le mésocarpe a une apparence anormale caractéristique des dégâts d'insectes.</b></p> <p><b>(m) défaut de peau sans incidence sur la chair: Marques superficielles qui affectent l'épicarpe (contusions, coups, taches induites par le frottement du fruit contre les branches, etc.) mais sans pénétration dans le mésocarpe et ne résultant pas de la maladie.</b></p> <p><b>(n) défaut de peau avec incidence sur la chair: Imperfection ou dégât du mésocarpe pouvant être accompagné de marques superficielles. Dans le cas des olives entières (dénoyautées): Olives endommagées par une déchirure du mésocarpe ayant pour effet que la cavité du noyau ou une grande partie du mésocarpe est visible.</b></p> <p><b>(o) Dégâts dus à des pratiques culturales anormales: Fruits dont l'épicarpe a été accidentellement brûlé.</b></p>
<p>Limites à inclure dans le tableau des défauts et tolérances:</p>

	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
<i>Cryptogames et moisissures</i>	2	2	2	4	4	4	10	10	10
<i>Dacus oleae et insectes</i>	3	3	3	5	5	6	10	10	12
<i>Défaut de peau sans incidence sur la chair</i>	3	3	4	5	6	7	7	10	12
<i>Défaut de peau avec incidence sur la chair</i>	2	2	4	3	3	6	5	5	8
<i>Dégâts dus à des pratiques culturales anormales</i>	Sans	Sans	Sans	Sans	Sans	Sans	Sans	Sans	Sans

## CHILI

**Observation 1:** À l'alinéa (d) de la section 2.2.2 (page 4), on indique que les olives noircies sans traitement alcalin doivent remplir les conditions des sections 3.1.3.1 et 3.1.3.2. Toutefois, ces sections ne figurent pas dans le document. Cette section devrait être précisée ou supprimée.

**Observation 2:** Il faudrait mentionner les limites de tolérance pour les catégories commerciales, car les termes «très légers» et «légers» sont ambigus et les tolérances sont définies dans ce tableau. Nous proposons de formuler le texte comme suit (en gras):

### 3.2.1 Catégories commerciales

Les olives de table peuvent être classées dans une des trois catégories commerciales (ou désignations équivalentes) suivantes, selon leur qualité:

#### 3.2.1.1 «Extra», «Fantaisie» ou «A»

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, dont les **tolérances sont définies dans le tableau de la section 3.2.4, sous la "Catégorie Extra"**.

Pourront être classées sous cette catégorie les olives entières, tailladées, dénoyautées et farcies des variétés appropriées.

#### 3.2.1.2 "Première", "1er", "Premier choix", "Select" ou "B"

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 ou de fermeté de la pulpe ou de l'épiderme, dont les **tolérances sont définies dans le tableau de la section 3.2.4, sous la "Première catégorie"**.

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 ».

#### 3.2.1.3 "Deuxième", "IIe", "Standard" ou "C"

Cette catégorie inclut les olives de bonne qualité qui, sans pouvoir être classées dans les deux catégories précédentes, respectent les conditions générales définies pour les olives de table dans cette section, dont les **tolérances sont définies dans le tableau de la section 3.2.4, sous l'en-tête « Deuxième catégorie »**.

**Observation 3:** Supprimer le mot «bien» de la section 7.1.1 car il ne contribue pas à clarifier le concept.

#### 7.1.1. Remplissage minimal

Remplissage minimal Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) qui ne doit pas occuper moins de 90 pour cent (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20 °C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé

**Observation 4:** Inclure une note précisant l'utilisation de "poids" au lieu de "masse" dans la section 4, page 12.

## 4 CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

Soustraire le poids obtenu au 3.2 du poids obtenu au 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

**Ajouter dans la note: Le terme «peser» est utilisé à la place de «masse», car les termes « poids net » et « poids égoutté » sont reconnus au niveau international.**

### COSTA RICA

Le Costa Rica approuve l'avant-projet tel que présenté

### CUBA

#### (i) Observations générales

#### 2.2. DÉNOMINATIONS DU PRODUIT

##### 2.2.1 Types d'olives

(b) **Olives tournantes:** Fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale.

**Observations générales:** En ce qui concerne les olives tournantes, nous suggérons d'envisager ou de proposer un autre nom commercial, à moins que celui-ci soit utilisé couramment sur les étiquettes d'emballage pour cette catégorie d'olives mûres.

##### 3.2.1 Autres ingrédients autorisés

**Observations générales:** Renvoi aux normes Codex pour le sel, le vinaigre, l'huile d'olive, les sucres et le miel dans les alinéas a), b), c), d) et e).

##### 3.2.2 Uniformité de calibre

**Observations générales:** Doit comprendre une méthode d'analyse pour déterminer la taille des olives.

##### 3.2.4 Défauts et tolérances

L'évaluation des tolérances est à réaliser sur un échantillon minimum de 200 olives prélevé conformément au plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6.5

**Observations générales:** Il faudrait clarifier ou préciser la quantité minimale d'olives contenue dans un récipient en conformité avec le plan d'échantillonnage applicable (NQA de 6.5).

#### Tableau des défauts et tolérances

**Observations générales:** Cuba propose la suppression de la pâte d'olive parmi les aliments couverts par la Norme, mais nous avons également observé que ce produit a été exclu du tableau « Défauts et tolérances ».

##### 7.1.4 Poids net égoutté minimal.

**Observations générales:** Le tableau fourni ne fixe pas de minimum pour le poids net égoutté de chaque type de récipient; il s'agit d'un tableau de « Défauts » qui devrait figurer dans la section 3.2.4. Ce point doit être clairement établi, de la même manière que celle décrite dans les normes Codex pour certains légumes et fruits en conserve. En outre, il est indiqué dans le tableau que le poids du récipient ne doit pas dépasser 1500 g. Cela contredit le plan d'échantillonnage, qui parle de récipients pesant jusqu'à 4,5 kg.

#### (ii) Observations particulières

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits de l'olivier cultivé (*Olea europaea* L.) **récoltés à différents stades de maturité technologique** tels que définis à la section 2, soumis à des traitements ou opérations appropriés, destinés en tant qu'olives de table à la consommation directe, y compris la restauration, ou à l'emballage en contenants en vrac en vue du réemballage en contenants destinés à la vente au détail. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une

transformation ultérieure.

**Justification:** Nous proposons d'inclure le mot « cultivé » étant donné qu'il est évident que les oliviers doivent être cultivés d'abord, puis que les fruits doivent être récoltés avant d'être transformés. En outre, il est important de souligner que les olives doivent se prêter à la récolte et à la transformation à n'importe quel stade de maturité technologique, tel qu'indiqué à la section 2 de la Norme.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

« Olives de table » désigne 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

**Justification :** Même remarque que dans la section 1.

(b) soumis à des traitements de désamérisation et conservé par fermentation naturelle, et/ou par traitement thermique **adéquat** ou par d'autres moyens **avant ou après conditionnement dans un récipient, souple ou rigide hermétiquement scellé**, 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 agent de conservation;~~

**Justification :** Dans la version espagnole du document, on doit utiliser le mot «amargor» (substantif) au lieu de «amargo», qui est un adjectif. [Cette remarque s'applique uniquement à la version espagnole]. Il est également important de souligner la nécessité de recourir à un traitement thermique adéquat, permettant de garantir la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante, et la nécessité d'utiliser un récipient hermétiquement fermé, et de fournir une explication concernant l'emploi de récipients souples, qui est largement répandu pour emballer ce type de produit. Nous suggérons d'éliminer le texte « avec ou sans agent de conservation », comme ce point se rapporte à la section 4 de la Norme.

(c) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié conformément à la Section 3.1.3, **liquide de couverture ordinaire, ou**

**(d) contenu dans un récipient compact permettant de garder les fruits hermétiquement scellés en l'absence de liquide de couverture; un ingrédient édulcorant peut être utilisé.**

**Justification:** Cette précision doit être ajoutée dans le libellé de la définition par souci de cohérence avec la section 3.1.1.

### 2.2.2 Préparations commerciales

Les olives font l'objet des préparations commerciales et autres traitements suivants:

(a-3) Olives noires **en saumure**.

~~(a-4) Olives vertes mûres.~~

**Justification:** Il faudrait envisager d'ajouter "en saumure" sous a-3 par souci de cohérence avec toutes les autres désignations. Envisager de supprimer a-4 parce que ce terme est paradoxal, les olives ne peuvent pas être à la fois vertes et mûres. [Cette remarque s'applique uniquement à la version espagnole].

**2.4.5 Olives aux câpres ou medley:** Olives entières ou dénoyautées, généralement de petit calibre, avec ou sans farce, comportant des câpres, emballées avec d'autres produits comestibles marinés, tels que des morceaux d'oignon, de carotte, de céleri, **de poivron** et d'autres ingrédients **comestibles convenables tel que défini au point 3.1.2**, lorsqu'elles prédominent par rapport à l'ensemble du produit commercialisé sous cette forme.

**Justification:** Nous proposons de reformuler la phrase comme suit: «Olives aux câpres» et non « câpres et olives », pour souligner que les olives sont le principal produit et non les câpres. Nous proposons d'ajouter le mot "poivron" car il s'agit d'un ingrédient courant dans ce type de préparation, et qu'il mérite d'être inclus au même titre que les autres ingrédients. Nous suggérons de supprimer le mot « comestibles » car il est évident que tous les ingrédients doivent être propres à la consommation, et de le remplacer par « convenable » compte tenu du point 3.1.2

~~2.4.6 Pâte d'olive: Pulpe uniquement d'olives finement broyées.~~

**Justification:** Nous suggérons de supprimer ce produit car il ne correspond pas au type de produit couvert par la Norme.

### 3.1.2 Autres ingrédients autorisés

D'autres ingrédients peuvent être utilisés, tels que:

(a) eau;

(b) sels alimentaires;

(c) **Vinegar**; [Cette remarque s'applique uniquement à la version espagnole].

(d) **Aceite** ~~Aceite~~ de oliva; [Cette remarque s'applique uniquement à la version espagnole].

(e) **Azúcares** ~~Azúcares~~ y/o productos alimentarios que confieren (al alimento) un sabor dulce, por ejemplo, la miel; [Cette remarque s'applique uniquement à la version espagnole].

(f) cualquier producto comestible simple o compuesto utilizado como acompañamiento o como relleno, como por ejemplo: pimiento, cebolla, almendra, apio, anchoa, alcaparra, o sus pastas; [Cette remarque s'applique uniquement à la version espagnole].

(g) especias y hierbas aromáticas o sus extractos naturales. [Cette remarque s'applique uniquement à la version espagnole].

**Justification:** Tous les sous-alinéas devrait commencer par une lettre en minuscules.

### 3.1.3 paragraphe 3: mL~~ml~~

**Justification:** Écrire l'abréviation correcte de millilitres.

### 3.2.2 Uniformité de calibre

L'échelle de calibre (en mm), dans un kilogramme, est la suivante:

**Justification:** Il faut préciser l'unité de mesure de la taille d'une olive.

### 3.2.4 Défauts et tolérances

La evaluación de las tolerancias se realizará con una muestra mínima de 200 aceitunas recogida según el plan de muestreo apropiado con un ~~NCA~~-NCA de 6,5. [Cette remarque s'applique uniquement à la version espagnole].

**Justification:** Correction d'une faute de frappe

### 7.11 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture), qui ne doit pas occuper moins de 90 pour cent (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient **rigide (en verre ou en métal, à l'exclusion de tout récipient souple)** une fois complètement rempli.

**Justification:** Il faut préciser le type de récipient, étant donné qu'il n'existe pas de méthode d'analyse permettant de déterminer le volume d'eau que peut contenir un récipient souple.

## 9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Acidité de la saumure	AOAC 942.15	Titrimétrie	I
	ISO 750:1998 (détermination de l'acidité par titrimétrie des fruits et légumes)		I
pH de la saumure	ISO 1842:1991 Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités	Potentiométrie	IV
	AOAC 981.12 Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités		III
	NMKL 179:2005 Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités		II

Disposition	Méthode	Principe	Type
Poids égoutté	AOAC 968.30 Légumes en conserve - Méthode du poids égoutté (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) OIML R 87 Quantité de produit dans les préemballages	Tamisage Gravimétrie	I
Remplissage des récipients (récipients en verre)	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Remplissage des récipients (récipients métalliques)	ISO 90.1:1986 (Détermination de la capacité en eau des récipients métalliques)	Pesage	I
Teneur en solides solubles	ISO 2173:1998 (Fruits et légumes Détermination de la teneur en solides solubles Méthode de réfractométrie) AOAC 932.14C Solides dans les sirops, densimètres, pycnomètres)	Réfractométrie	I
Poids net	OIML R 87:2004 Quantité de produit dans les préemballages	Pesage	I
Plomb	ISO 6633:1984 (Fruits, légumes et produits dérivés - Détermination de la teneur en plomb - Méthode par spectrométrie d'absorption atomique dans la flamme). AOAC 972.25 (Plomb dans les aliments Spectroscopie / Spectrométrie d'absorption atomique)	Spectrométrie	I
Étain	ISO 2447:1998 (Produits de fruits et légumes - Teneurs en étain AOAC 980.19 Étain dans les aliments Spectroscopie / Spectrométrie d'absorption atomique)	Spectrométrie	I
Cadmium	ISO 6561:2005 Section 1: (Produits de fruits et légumes - Teneurs en cadmium Méthode de spectroscopie d'absorption atomique, utilisant un four graphite Section 2: (Produits de fruits et légumes - Teneurs en cadmium Méthode de spectroscopie d'absorption atomique, utilisant un four graphite)	Spectrométrie	I
Calibre de l'olive	??????	????	????

## UNION EUROPÉENNE

L'Union européenne et ses États membres (UEEM) tient à remercier les délégations qui ont participé aux activités du groupe de travail électronique pour leurs contributions utiles à l'élaboration de l'avant-projet de norme.

L'UEEM approuve l'avant-projet de norme tel qu'il est présenté à l'Annexe I du document CX/PFV 12/26/3 et tient à présenter les

observations suivantes:

#### Section 3.2.4:

Dans le tableau indiquant les défauts et les tolérances, la tolérance applicable aux « fruits cassés », dans la première catégorie, « Olives tournantes et olives noires » devrait être changée de 3 à 5.

#### Section 7.1.4:

Afin d'éviter que les consommateurs soient induits en erreur, cette section devrait comprendre des dispositions sur le poids égoutté minimal, lesquelles dispositions apparaissent dans les autres normes pour les fruits et légumes en conserve. À cette fin, l'UEEM suggère d'ajouter un nouveau point (7.1.4.1) avant le tableau sur les tolérances:

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé <sup>1</sup>.

Défauts	Poids égoutté minimal
Olives entières	50%
Olives entières, dénoyautées et farcies	40%

Avec la note de bas de page suivante:

<sup>1</sup> Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit doit être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

En ce qui concerne les principales questions soulevées par le groupe de travail électronique, l'UEEM aimerait présenter les observations suivantes:

- 1) L'EMUE préférerait conserver les dispositions des sections 3.1.3.1 et 3.1.3.2 concernant les saumures de conditionnement, car elles revêtent une importance particulière dans le cas des olives de table, en assurant la qualité sanitaire et l'innocuité du produit, ce qui est bénéfique pour le consommateur. Ces dispositions fournissent également des indications utiles à l'industrie. Cependant, afin de parvenir à un compromis, l'UEEM est prête à accepter les nouvelles dispositions simplifiées au point 3.1.3, tel que proposé par le groupe de travail électronique.
- 2) L'UEEM trouve les dispositions sur les catégories professionnelles de la section 3.2.1 très utiles, car elles permettent de commercialiser différentes catégories de qualité de manière transparente et de fournir d'importants renseignements au consommateur.
- 3) L'UEEM appuie les dispositions sur les défauts et les tolérances de la section 3.2.4, car la présence de dispositions claires et détaillées sur les seuils de qualité découragent l'imposition d'exigences non harmonisées et favorise des pratiques commerciales équitables ainsi que le commerce international des olives de table.
- 4) L'UEEM est d'avis que, dans le cas d'un petit fruit comme l'olive, la superficie maximale des défauts de peau devrait être limitée à 6 mm<sup>2</sup> sous la définition de « fruits tachés », au point 3.2.3 (b).

## INDE

### Observations générales:

Le tableau sur les défauts et les tolérances fourni à la section 3.2.4 est pertinent, mais sa complexité est un problème que le groupe de travail électronique lui-même reconnaît. En outre, le critère applicable aux « olives dénoyautées ou olives farcies », et la tolérance en% de fruits brisés dans les Olives tournantes et les olives noires, dans la Première catégorie, est inférieur à la valeur des deux autres types, alors que dans la partie 2 du tableau à la page 9, la tolérance en% de la plupart des défauts applicables aux Olives tournantes aux olives noires dans la Première catégorie, est plus élevée que dans les deux autres types, et cela doit être résolu. Le tableau doit être remanié pour plus de clarté et présenter brièvement les tolérances de défauts.

### Observations particulières:

#### Section 2.2.2 Préparations commerciales

##### Sous-paragraphe-2.2.2 (d) - Olives noircies par oxydation

Il faut modifier le texte à la quatrième ligne du paragraphe comme suit

« Les olives noircies sans un traitement alcalin devront remplir les conditions des sections 3.1.3-3.1.3.1 et 3.1.3.2

**Justification:** Il n'existe pas de sections 3.1.3.1 et 3.1.3.2 dans le document; la section appropriée doivent être citée.



## Section 3.1 COMPOSITION

### Sous-paragraphe 3.1.3 Milieux de couverture (saumures de conditionnement)

Le texte de la première ligne, à la page 6 du document, pourrait être modifié tel que ci-dessous:

“La saumure doit être propre, exempte de matières étrangères ~~non autorisées~~, ne pas présenter de saveur ni d’odeur anormale et doit répondre aux règles d’hygiène définies à la section 6.”

**Justification:** Toute matière étrangère est indésirable, à moins que des limite pertinentes soient fixées. Lorsque le produit doit être exempt de matières étrangères, que ces matières soient autorisées ou non n’a plus aucune raison d’être. Par conséquent, le terme « matières étrangères non autorisées » dans la phrase ci-dessus détonne.

### Section 3.2.3 Définition des défauts

#### Sous-paragraphe 3.2.3 (a)

La définition du terme « Matières étrangères inoffensives » pourrait être modifiée comme suit:

**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.~~ **toute substance végétale (par exemple, mais sans s’y limiter, une feuille ou une partie de feuille, ou une tige) qui est inoffensive mais qui tend à nuire à l’aspect visuel du produit.**

**Justification:** La référence aux substances dont l’ajout est autorisé n’est pas forcément nécessaire dans la définition, car ces substances ont été autorisées du fait qu’elles sont inoffensives. En outre, il faut veiller à la cohérence du texte Code, car la définition de substance étrangère inoffensive est la même que celle proposée ci-dessus dans la norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve (CODEX STAN 242-2003).

#### Sous-paragraphe 3.2.3 (b)

La définition de « Fruits tachés » pourrait être modifiée comme suit:

Olives présentant des marques ou des taches superficielles qui pénètrent ou non dans la pulpe, ~~d’une superficie supérieure à [6mm<sup>2</sup>] [9mm<sup>2</sup>]~~ qui, de forme individuelle ou ensemble modifient matériellement l’apparence ou la qualité de consommation des olives.

**Justification:** Lorsque la tolérance maximale en% des fruits est donnée pour les fruits tachés à la section 3.2.4, il n’est pas nécessaire de préciser le diamètre exact de la tache.

## KENYA

### 2.2 DÉNOMINATIONS DU PRODUIT

Le Kenya aimerait proposer d’ajouter un nouvel énoncé [a-3] pour couvrir les olives noires traitées en saumure, tel qu’indiqué ci-dessous.

**2.2.2 Préparations commerciales** Les olives font l’objet des préparations commerciales et autres traitements suivants:

(a) **Olives confites:** olives vertes ou tournantes ou noires ayant subi un traitement alcalin, conditionnées en saumure, sans fermentation ou avec fermentation totale ou partielle, conservées par adjonction d’agents acidifiants ou non, et soumises à un traitement à froid ou à chaud:

(a-1) Olives vertes confites en saumure;

(a-2) Olives tournantes confites en saumure;

#### **OBSERVATION**

**Nouvel alinéa [a-3] Olives noires confites en saumure**

(a-3) Olives noires en saumure.- deviendrait [a-4]

(a-4) Olives vertes mûres - deviendrait [a-5]

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

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.3 Milieux de couverture (saumures de conditionnement)

Ce terme désigne les dissolutions de sels alimentaires, tel que défini dans la *Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985)*, dans l’eau potable, avec ou sans adjonction, en tout ou en partie, d’ingrédients figurant à la section 3.1.2.

#### **OBSERVATION**

**Le Kenya propose de supprimer le mot « non autorisées » et « anormale » car le mot non autorisé n’existe pas. Nous avons remplacé le mot « anormale » par « atypique » dans la disposition ci-dessous.**

3.1.2 La saumure doit être propre, exempte de matières étrangères ~~non autorisées~~, ne pas présenter de saveur ni d'odeur ~~anormale~~ atypique et doit répondre aux règles d'hygiène définies à la section 6.

### 3.2.3 Définition des défauts

#### **OBSERVATION:**

**Le Kenya recommande 6mm<sup>2</sup>.**

(b) **Fruits tachés: Olives présentant des marques ou des taches superficielles qui pénètrent ou non dans la pulpe, d'une superficie supérieure à [6 mm<sup>2</sup>] [9-mm<sup>2</sup>]** qui, de forme individuelle ou ensemble modifient matériellement l'apparence ou la qualité de consommation des olives.

#### **ÉTATS-UNIS**

##### **Observations générales:**

Les États-Unis se félicitent de la possibilité de commenter l'avant-projet de norme Codex pour les olives de table, et apprécient les efforts du groupe de travail électronique dirigé par la Commission européenne à cet égard.

Les modifications proposées par les États-Unis apparaissent dans les sections pertinentes de l'avant-projet de norme, comme suit: nouveau texte [entre crochets verts] et texte supprimé [entre crochets rouges] et « rayé ». La justification des suppressions et des ajouts apparaît dans une phrase ou un paragraphe à la suite du texte modifié.

**Ébauche 16 février 2012**

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

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

### **3.1 COMPOSITION**

#### **3.1.3 Milieux de couverture (saumures de conditionnement)**

Ce terme désigne les dissolutions de sels alimentaires, tel que défini dans la *Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985)*, dans l'eau potable, avec ou sans adjonction, en tout ou en partie, d'ingrédients figurant à la section 3.1.2.

La saumure doit être propre, exempte de matières étrangères non autorisées, ne pas présenter de saveur ni d'odeur anormale atypique et doit répondre aux règles d'hygiène définies à la section 6.

Les olives fermentées contenues dans un milieu de couverture peuvent renfermer des micro-organismes utilisés pour la fermentation, notamment des bactéries lactiques et des levures. ~~[Le nombre de ces micro-organismes (bactéries lactiques et/ ou levures) dans un milieu de culture sélectif peut représenter jusqu'à 10<sup>8</sup> unités/mL de saumure ou par gramme de chair, selon le degré de fermentation.]~~ [Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23 – 1979)]

**Proposition des États-Unis.:** Les États-Unis recommandent de supprimer la deuxième phrase et de la remplacer

par un renvoi au "Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23 – 1979)".

#### **Justification:**

- i. Fournir un renvoi à un document Codex existant est la pratique préconisée dans (a) la vingtième édition du Manuel de procédure du Codex, Section II: Élaboration des normes Codex et des textes apparentés - Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de produits, b) la section 5 sur les contaminants et la section 6 sur l'hygiène.
- ii. Les États-Unis estiment que la répétition ou l'insertion de dispositions provenant d'un code d'usages du Codex existant cause de la redondance et rallonge ou complique inutilement le document.

~~[Caractéristiques physico-chimiques de la saumure de conditionnement ou du jus après équilibre osmotique et caractéristiques du traitement thermique de pasteurisation et de stérilisation appliqué aux olives de table évaluées sur la saumure de conditionnement ou sur la pulpe:~~

Type et préparation	Concentration minimale en chlorure de sodium	Limite maximale de pH	Acidité lactique minimale% d'acide lactique
Olives confites	4%	4,3	-
Olives au naturel	5%	4,3	-

Olives confites pasteurisées	BPF	4,3	$15,0 - PU_{62,4^{\circ}C}^{5,25}$
Olives au naturel pasteurisées	BPF	4,3	$15,0 - PU_{62,4^{\circ}C}^{5,25}$
Olives déshydratées et/ou ridées	8%	BPF	-
Olives noircies par oxydation avec un traitement alcalin	BPF	BPF	$15,0 - F_0_{12^{\circ}C}^{10}$

BPF: — Bonnes pratiques de fabrication

$PU_{Tr}^z$  UP: 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.

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.

$F_0_{Tr}^z$ : — 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 Fo applicable aux olives noircies par oxydation.

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.

Dans les préparations commerciales d'olives de table soumises à un processus de fermentation réalisé conformément aux bonnes pratiques de fabrication, on peut observer la présence d'acide propionique et de ses sels. ]

**Proposition des États-Unis :** Les États-Unis recommandent de supprimer au complet la section sur les caractéristiques physico-chimiques de la saumure de conditionnement.

Les États-Unis appuient le renvoi général existant qui est fourni à la section 6 (Hygiène). Cependant, ils proposent que tout ajout (par exemple, information sur les caractéristiques physico-chimiques de la saumure de conditionnement ou du jus après équilibre osmotique et sur les caractéristiques de la pasteurisation thermique et le traitement de stérilisation appliqué aux olives de table) à ce renvoi général, soit soumis Comité sur l'hygiène alimentaire pour approbation.

#### Justification:

- i. La section 6 de la norme (Hygiène) traite suffisamment de ce point.
- ii. Le Manuel de procédure<sup>1</sup> prévoit que la section 6 de la norme (Hygiène), devrait fournir un renvoi au Code d'usages international recommandé: Principes généraux d'hygiène alimentaire et aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments sans mentionner les dispositions précises sur l'hygiène alimentaire:
 

« Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), et des autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène. »

« Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997). » Il conviendrait également de fournir un renvoi aux codes d'usages en matière d'hygiène pertinents.
- iii. Le Manuel de procédure précise en outre que les Comités de produits doivent référer les retraits et les ajouts à la référence générale ci-dessus au Comité sur l'hygiène alimentaire pour approbation.

#### 3.2.4 Défauts et tolérances

<sup>1</sup> Commission du Codex Alimentarius, Manuel de procédure, dix-neuvième édition, 2010.

**Enjeu:** Cette section de la norme comprend uniquement une disposition sur les olives entières, dénoyautées ou farcies (section 2.4.1) et le tableau 1. Toutefois, le tableau ne comprend pas de tolérances ou de défauts autorisés ni de paramètres de qualité minimale pour les (i) Styles d'olives entières et dénoyautées, non classés, car la classification est facultative. Section 3.3.1 « Les olives de table peuvent être classées... » et pour (ii) Olives dénoyautées, conformément aux sections 2.4.2 (b) - 2.4.2 (g).

**Proposition des États-Unis:** Créer un tableau sur les tolérances de défauts: (i) Non classées entières et dénoyautées et (ii) un tableau des limites de défaut pour chaque mode de présentation d'olives dénoyautées conformément aux sections 2.4.2 (b) - 2.4.2 (g). Le texte d'introduction sur les Défauts et tolérances et les quatre (4) tableaux proposés sont présentés après la justification ci-dessous.

Étant donné que les tolérances de défauts sont fondées sur différentes tailles d'échantillon pour les modes de présentation des olives entières (nombre) et dénoyautées (poids), les États-Unis recommandent d'indiquer les données de tolérance mesurées pour chaque mode de présentation.

**Justification:**

1. Du fait que le classement des olives de table entières et facultatif, conformément à la section 3.2.1., et que le tableau 1 aborde uniquement les « olives entières dénoyautées et non dénoyautées classées ». Il est prudent d'imposer des spécifications pour le commerce des olives de tables entières dénoyautées et non-dénoyautées.
2. La norme doit être cohérente et comporter des limites de défauts autorisées pour tous les modes de présentation, pour les besoins liés au commerce et pour des raisons de transparence.
3. L'absence de tableau de tolérances pour les olives de table entières dénoyautées et non-dénoyautées non-classées et pour les autres modes de présentation énumérés aux alinéas 2.4.2 (b) - 2.4.2 (g) donne l'impression soit qu'aucun défaut de qualité n'est autorisé, soit que ces défauts sont sans importance.

**PROPOSITION**

**3.2.4 Défauts et tolérances**

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 - présentées dénoyautées et non dénoyautées]: - L'évaluation des tolérances est à réaliser sur un échantillon minimum de 200 olives prélevé conformément au plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6.5.
- [Tous les autres modes de présentation: L'évaluation des tolérances est à réaliser sur un échantillon minimum de 300 olives prélevé conformément au plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6.5.]

**Tableau 2 - Limites de défauts dans le cas des olives de table NON classées**

**Défauts applicables aux olives présentées entières et dénoyautées (échantillon de 200 unités)**

Liste des défauts - olives entières et dénoyautées	olives vertes	olives tournante et olives noircies par oxydation (vertes mûres)	olives noires
<b>Défauts d'apparence:</b>			
Meurtrissures majeures	25	10	12
Rides majeures, fruit ratatiné	10	10	10
Fruits mutilés	20	6	10
(Pitter, blowouts, cross-pitted) ou dégât causé par le dénoyateur	30	30	30
Lésions mécaniques	20	10	10
Noyau fendu ou malformé (entières)		5	
<i>Dacus oleae</i> / dégâts d'insectes	10		12
Matières étrangères inoffensives	2	2	2

Liste des défauts - olives entières et dénoyautées	olives vertes	olives tournante et olives noircies par oxydation (vertes mûres)	olives noires
Pédoncules (plus de 4 mm)	4	6	5
Noyaux ou fragments	1,3	1,3	2
Défauts non spécifiquement mentionnés (défauts négligeables, résidus de blanc, etc.)	10	10	10
Meurtrissures	6		
Couleur anormale			10
Dégâts dus à des pratiques culturales anormales	Sans	Sans	Sans
Cryptogames et moisissures	0,8	0	0
<b>Défauts relatifs à la farce:</b>			
Olives sans farce:			
-Rangées et emballées	7	7	7
-À la jetée	7	7	7
Farce défectueuse	10	10	10
<b>Défauts de texture:</b>			
Fruits mous (fruits excessivement mous inclus dans le total)	10	10	12
Fruits excessivement mous	5	5	6
<b>Le cumul des tolérances ne doit en aucun cas dépasser:</b>	<b>22%</b>	<b>22%</b>	<b>22%</b>

Tableau 3- Défauts des présentations tranchées et cassées (échantillon de 300 g)

Défauts des présentations tranchées et cassées	olives vertes	olives tournante et olives noircies par oxydation	olives noires
Matières étrangères inoffensives	2	2	2
Pédoncules (plus de 4 mm)	4	6	5
Brisures ( <b>fruits tranchés uniquement</b> ) - (morceaux de moins de 75% d'une tranche apparente ou d'unité mal coupée)	50	50	50
Meurtrissures et rides majeures	25	25	25
Rapport olives/farce ( <b>olives cassées / en salade</b> )	65:35	65:35	65:35
Noyaux ou fragments	1,3	1,3	2

<b>Texture:</b>			
Fruits mous (fruits excessivement mous inclus dans le total)	10	10	12
Fruits excessivement mous	5	5	6

Tableau 4. Défauts pour les olives présentées tranchées (échantillon de 300 g)

Défauts pour présentations tranchées	olives vertes	olives tournante et olives noircies par oxydation	olives noires
Matières étrangères inoffensives	2	2	2
Pédoncules (plus de 4 mm)	4	6	5
Brisures - (morceaux de moins de 75% d'une tranche apparente ou d'unité mal coupée)	50	50	50
Rapport olives/farce ( <b>olives en salade</b> )	65:35	65:35	65:35
Noyaux ou fragments	1,3	1,3	2
<b>Texture:</b>			
Fruits mous (fruits excessivement mous inclus dans le total)	10	10	12
Fruits excessivement mous	5	5	6

Tableau 5: Défauts pour les olives hachées (échantillon de 300 g):

Défauts pour présentations hachées	olives vertes	olives tournante et olives noircies par oxydation	olives noires
Matières étrangères inoffensives	2	2	2
Pédoncules (plus de 4 mm)	4	6	5
Noyaux ou fragments	1,3	1,3	2

[La présence d'un noyau ou d'un fragment de noyau est tolérée pour 300 grammes de contenu net égoutté de pulpe d'olives présentée en moitiés, en quartiers, divisée, en tranches, coupée ou hachée, en salade (sauf en cas de préparation avec des olives entières), et les présentations de pâte d'olive:.]

- (a) **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.
- (b) **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.
- (c) **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.
- (d) **Fruits mous** – Unités qui manquent de la fermeté caractéristique d'une variété spécifique.
- (e) **Fruits excessivement mous** – Les unités devront être considérées excessivement molles lorsque les olives ont un aspect spongieux ou aqueux. On considère les unités comme excessivement molles, lorsqu'elles ont la forme apparente d'unités entières mais semblent avoir une pulpe désagrégée et une texture aqueuse. En plus, une unité doit être considérée excessivement molle si on peut sentir le noyau lorsqu'on exerce une pression modérée.