

## COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 3 de l'ordre du jour

CX/PFV 12/26/3  
juillet 2012

**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**

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

(à l'étape 3)

(Préparé par le Groupe de travail électronique sur les olives de table dirigé par l'Union européenne<sup>1</sup>)

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée sont invités à le faire conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure du Codex Alimentarius) tel qu'indiqué dans l'Annexe I au plus tard **le 30 septembre 2012**. Les observations doivent être envoyées :

à :

US Codex Office,  
Food Safety and Inspection Service,  
US Department of Agriculture,  
Room 4861 South Building,  
1400 Independence Ave., S.W.,  
Washington, D.C. 20250-3700  
États-Unis d'Amérique  
Courriel : [uscodex@fsis.usda.gov](mailto:uscodex@fsis.usda.gov); [ccpfv@fsis.usda.gov](mailto:ccpfv@fsis.usda.gov)

et au :

Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires,  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Rome,  
Italie  
Courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

**Format de présentation des observations :** Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations selon les directives décrites à l'Annexe III du présent document.

#### GÉNÉRALITÉS

1. La vingt-cinquième session du Comité (octobre 2010) avait convenu de convoquer à nouveau le Groupe de travail électronique dirigé par l'Union européenne, ouvert à toutes les parties intéressées et travaillant uniquement en anglais, afin d'examiner l'avant-projet de norme pour les olives de table en tenant compte des observations formulées à la vingt-cinquième session du Comité, y compris les objectifs du Codex énoncés dans le Plan stratégique, et de préparer un avant-projet révisé de la norme, pour circulation et recueil d'observations, puis examen par la vingt-sixième session du Comité.<sup>2</sup>
2. La proposition du Groupe de travail électronique concernant l'avant-projet révisé de la Norme pour les olives de table est jointe à la présente (voir Annexe I). La liste des participants est également jointe (voir annexe II).
3. Les auteurs attirent l'attention du Comité sur les principaux points suivants :
  - 1) La majorité des membres du Groupe de travail électronique a convenu de supprimer les dispositions détaillées sur la saumure d'emballage, dans les anciennes sections 3.1.3.1 et 3.1.3.2, et de les remplacer par de nouvelles dispositions simplifiées, maintenant fournies dans la section 3.1.3. Cependant, une partie prenante a exprimé l'avis que ces dispositions détaillées devraient être conservées, tandis qu'une autre partie prenante était d'avis que les dispositions

<sup>1</sup> Avec l'aide de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, de la France, de l'Inde, du Soudan, du Royaume-Uni, des États-Unis d'Amérique, de l'ICGMA, de l'IFAC et de l'IOC.

<sup>2</sup> REP11/PFV, par. 62-64.

simplifiées sont encore trop détaillées et prescriptives. Un avis a également été exprimé sur le fait que les dispositions de la section 3.1.3 devraient être envoyées pour approbation par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

- 2) Le Groupe de travail électronique a décidé de réintroduire les dispositions relatives aux catégories professionnelles dans la section 3.2.1, mais de les rendre moins prescriptives en indiquant qu'elles sont facultatives et que d'autres désignations équivalentes peuvent être utilisées.
- 3) Des membres du Groupe de travail électronique étaient en faveur de la présence du tableau sur les défauts et les tolérances à la section 3.2.4, mais des préoccupations ont aussi été exprimées sur le fait que ce tableau est trop détaillé et complexe.
- 4) Le Groupe de travail électronique n'a pu parvenir à un accord sur la superficie de peau présentant des défauts dans la définition de « fruits tachés » (section 3.2.3). Deux options entre crochets sont fournies à l'intention du Comité.

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

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits de l'olivier cultivé (*Olea europaea* L.) 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.

## 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;
- (b) soumis à des traitements de désamérisation et conservé par fermentation naturelle, et/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 agent de conservation;
- (c) conditionnés avec ou sans liquide de couverture approprié conformément à la section 3.1.3

### 2.2 DÉNOMINATIONS DU PRODUIT

Les olives de table sont classifiées selon les catégories suivantes : types d'olives, préparations commerciales et modes de présentation:

#### 2.2.1 Types d'olives

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

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

#### 2.2.2 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;
  - (a-3) Olives noires confites ;
  - (a-4) Olives vertes mures.
- (b) **Olives au naturel:** olives vertes ou tournantes ou noires traitées directement à la saumure dans laquelle elles subissent une fermentation totale ou partielle et conservées par adjonction d'agents acidifiants ou non:
  - (b-1) Olives vertes au naturel;
  - (b-2) Olives tournantes au naturel;
  - (b-3) Olives noires au naturel.
- (c) **Olives déshydratées et/ou ridées:** olives vertes, tournantes ou noires ayant subi ou non un léger traitement alcalin, conservées en saumure ou partiellement déshydratées au sel sec et/ou par chauffage ou tout autre procédé technologique:
  - (c-1) Olives vertes déshydratées et/ou ridées;
  - (c-2) Olives tournantes déshydratées et/ou ridées;
  - (c-3) Olives noires déshydratées et/ou ridées.
- (d) **Olives noircies par oxydation:** olives vertes ou tournantes conservées en saumure, fermentées ou non, et

noircies par oxydation, avec ou sans milieu alcalin. Elles devraient être d'une couleur noire uniforme.

Les olives noircies par un traitement alcalin doivent être conservées dans des récipients fermés hermétiquement et doivent faire l'objet d'une stérilisation à la chaleur. Les olives noircies sans un traitement alcalin devront remplir les conditions des sections 3.1.3.1 et 3.1.3.2.

(d-1) Olives noires.

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

### 2.3 TYPES VARIÉTAUX

Toute variété produite commercialement (cultivar) et convenant à la mise en conserve peut être employée.

### 2.4 MODES DE PRÉSENTATION

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

#### 2.4.1 Olives entières

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

#### 2.4.2 Olives dénoyautées

- (a) **Olives dénoyautées:** Olives présentant dans l'ensemble leur conformation naturelle et dont le noyau a été ôté.
- (b) **Moitiés:** Olives dénoyautées ou farcies, coupées en deux moitiés approximativement égales perpendiculairement au grand axe du fruit.
- (c) **En quartiers:** Olives dénoyautées, coupées en quatre parties approximativement égales, suivant le grand axe du fruit et perpendiculairement à celui-ci.
- (d) **Sections:** Olives dénoyautées, coupées longitudinalement en plus de quatre parties approximativement égales.
- (e) **Rouelles ou rondelles:** Olives dénoyautées ou farcies, coupées en tranches d'épaisseur à peu près uniforme.
- (f) **Hachées:** Menus morceaux d'olives dénoyautées, de forme irrégulière et pratiquement exemptes (pas plus de 5 pour 100 en poids de ces unités) d'unités identifiables comme points d'insertion du pédoncule et de morceaux de rouelles ou rondelles.
- (g) **Brisées:** Olives brisées au cours du dénoyautage ou de l'introduction de la farce. D'habitude, ces olives peuvent contenir des fragments de farce.

2.4.3 **Olives farcies:** Olives dénoyautées, farcies avec un ou plusieurs produits appropriés (piment, oignon, amande, céleri, anchois, olive, zestes d'orange ou de citron, noisettes, câpres, etc.) ou leurs pâtes comestibles.

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

2.4.5 **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 et d'autres ingrédients comestibles, lorsqu'elles prédominent par rapport à l'ensemble du produit commercialisé sous cette forme.

2.4.6 **Pâte d'olives:** Pulpe uniquement d'olives finement broyée.

### 2.5 AUTRES MODES DE PRÉSENTATION

Tout autre mode de présentation du produit doit être autorisé; toutefois, le produit doit:

- (a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- (b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté, et à toute autre spécification applicable au mode de présentation se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition; et

(c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

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

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.1 Ingrédients de base

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

##### 3.1.2 Autres ingrédients autorisés

D'autres ingrédients peuvent être utilisés, tels que:

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

##### 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 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  $10^9$  unités/mL de saumure ou par gramme de chair, selon le degré de fermentation.

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	$15.0 - UP_{62.4^{\circ}C}^{5.25}$
Olives au naturel pasteurisées	BPF	4,3	$15.0 - UP_{62.4^{\circ}C}^{5.25}$
Olives déshydratées et/ou ridées	8 %	BPF	-
Olives noircies par oxydation avec un traitement alcalin	BPF	BPF	$15.0 - F_0^{10}_{12^{\circ}C}$

BPF: Bonnes pratiques de fabrication

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

- Tr: Température de référence: température correspondant à un temps de réduction décimal définissant avec la courbe z la représentation logarithmique de la courbe T.D.T. d'un microorganisme donné.
- z: Courbe de la représentation logarithmique des « temps de destruction thermique » en fonction de la température (courbe T.D.T.); équivaut au nombre de degrés nécessaires pour que la courbe complète un cycle logarithmique.
- $F_{0,Tr}^z$ : 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.

### 3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

Les olives de table doivent présenter la saveur, l'odeur, la couleur et la texture caractéristiques du produit fini.

Les olives et la saumure ne doivent présenter aucun signe de détérioration microbiologique ni aucune saveur ou odeur étrangère due à une fermentation anormale.

#### 3.2.1 Catégories commerciales

Les olives de table peuvent être classées dans une des trois catégories commerciales suivantes (ou désignations équivalentes) 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.

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

##### 3.2.1.2 « Première », « 1<sup>re</sup> », « Premier choix » 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, d'épiderme ou de fermeté de la pulpe.

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

##### 3.2.1.3 « Deuxième », « II<sup>e</sup> », « Standard » ou « C »

Cette catégorie comporte les olives de bonne qualité répondant aux conditions générales définies pour les olives de table à cette section, qui ne peuvent pas être classées dans les deux catégories antérieures.

#### 3.2.2 Uniformité de calibre

Les olives de table devront être uniformes en calibre. Si elles sont calibrées, on devra appliquer l'échelle suivante. Des échelles différentes peuvent néanmoins être utilisées en fonction d'accords entre les parties.

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

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.



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

L'évaluation des tolérances est à réaliser sur un échantillon minimum de 200 olives prélevé conformément au plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

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



### 3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 (à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés)<sup>1</sup> doit être considéré comme « défectueux ».

### 3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque:

- (a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5; et
- (b) les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

*Ces dispositions seront examinées par le Groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires.*

## 5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995)*.

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)*, du *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979)*, *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les Fruits et Légumes en conserve (CAC/RCP 2-1969)*, et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)*.<sup>2</sup>

## 7. POIDS ET MESURES

### 7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

#### 7.1.1 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.

#### 7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme « défectueux ».

#### 7.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

#### 7.1.4 Poids net égoutté minimal

La tolérance quant au poids égoutté déclaré dans le récipient ne devra pas être supérieur à l'échelle du pourcentage suivant, à condition que le poids égoutté net de l'échantillon soit égal ou supérieur au poids déclaré mentionné:

<sup>1</sup> Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

<sup>2</sup> Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979)*, on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

(a) Les récipients contenant du poids égoutté moins de 200 g	5%
(b) Les récipients contenant du poids égoutté entre 200 et 500 g	4%
(c) Les récipients contenant du poids égoutté entre 500 et 1 500 g	3%
(d) Les récipients contenant du poids égoutté au-delà de 1 500 g	2%

Tout récipient qui ne satisfait pas à ces tolérances doit être considéré comme « défectueux » aux fins de la présente section.

#### 7.1.4.1 **Acceptation des lots**

En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on doit juger que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve que le nombre de récipients « défectueux » tels que définis à la section 7.1.4 ne dépasse pas le nombre acceptable (c) du plan d'échantillonnage, en tenant compte d'un AQL de 6,5.

## 8. ÉTIQUETAGE

### 8.1 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)*. En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

#### 8.1.1 **Nom du produit**

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

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

8.1.1.2.1 Le type d'olive, tel que défini à la section 2.2.1; celui-ci peut être remplacé par les indications en usage dans le pays de vente au détail. Cette mention n'est pas obligatoire sur les emballages transparents.

8.1.1.2.2 La préparation commerciale telle que décrite à la section 2.2.2; celle-ci peut être remplacée par celle en usage dans le pays de vente au détail.

8.1.1.2.3 Le mode de présentation tel que décrit à la section 2.4; cette indication peut se limiter aux mentions d'usage dans le pays de vente au détail; cette indication peut être omise sur l'étiquette des bocaux de verre et des sachets plastiques. Pour les olives farcies, le mode de présentation de la farce doit être précisé:

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

8.1.1.2.4 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.5), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

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

8.1.1.2.6 La catégorie commerciale *Facultatif*

8.1.1.2.7 Le nom de la variété *Facultatif*

### 8.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Acidité de la saumure	AOAC 942.15*	Titrimétrie	I
Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamisage Gravimétrie	I
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Plomb	AOAC 972.25 (Méthode générale du Codex)	AAS (Spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme)	III
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
Sel dans la saumure	ISO 3634:1979** « chlorure exprimée en chlorure de sodium » (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Potentiométrie	III
	AOAC 971.27*** (Méthode générale du Codex)		II
Étain	AOAC 980.19 (Méthode générale du Codex)	AAS	II

\* CODEX STAN 234-1999 (cornichons (concombres) en conserve, acidité totale).

\*\* ALINORM 03/23, Annexe VI-H (fruits et légumes traités, chlorure de sodium)

\*\*\* CODEX STAN 234-1999 (Olives de table, sel dans la saumure)

#### DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS (CAC/RM 46-1972)

##### 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente méthode s'applique aux récipients en verre<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques la méthode de référence est la Norme ISO 90.1:1986.

## 2 DÉFINITION

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

## 3 MODE OPÉRATOIRE

3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

## 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.

<b>Plan d'échantillonnage</b>		
Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant:		
<b>Niveau de contrôle I</b>	-	<b>Échantillonnage normal</b>
<b>Niveau de contrôle II</b>	-	<b>Conflits, (effectif de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du codex) mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot</b>

**Plan d'échantillonnage 1  
(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

**Plan d'échantillonnage 2**  
**(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

**ANNEXE II  
LISTE DES PARTICIPANTS**

Pays / Organisation	Nom et adresse
<b>Argentine</b>	<p><b>Codex Contact Point</b>            Punto Focal - Contact Point Codex            Codex Alimentarius - ARGENTINA            Dirección Nacional de Relaciones Agroalimentarias Internacionales            Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca            Paseo Colón 922 Planta Baja Oficina 37 - Buenos Aires (C1063ACW)            Tel: (+54 11) 4349-2549/2747            E-mail: <a href="mailto:codex@minagri.gob.ar">codex@minagri.gob.ar</a></p>
<b>Australie</b>	<p><b>Ms Angela O'Sullivan</b>            International Food Standards            Australian Government Department of Agriculture, Fisheries and Forestry            E-mail: <a href="mailto:Angela.o'sullivan@daff.gov.au">Angela.o'sullivan@daff.gov.au</a>; <a href="mailto:Codex.contact@daff.gov.au">Codex.contact@daff.gov.au</a></p>
<b>Brésil</b>	<p><b>André Luiz Bispo Oliveira</b>            Processed Fruits and Vegetables Coordinator – DIPOV/SDA/MAPA            Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply            Esplanada dos Ministérios, Bloco D Anexo B sala 342            BRASILIA            70043-900            BRAZIL            Tel: 61 3218 2739            Fax: 61 32244322            E-mail: <a href="mailto:abispo@ig.com.br">abispo@ig.com.br</a></p> <p><b>Shirley Aparecida Garcia Berbari</b>            Scientific_Researcher            Institute Of Food Technology – ITAL-SP            Av. Brasil, 2880            Campinas, SP            CEP.: 13070 – 178            BRAZIL            Tel: 55-19-3743 18 48            Fax: 55-19-3242 41 04            E-mail: <a href="mailto:sberbari@ital.sp.gov.br">sberbari@ital.sp.gov.br</a></p> <p><b>Nelson Brasílio Sakazaki</b>            Consultant            N&amp;N CONSULT            Rua Silveira Peixoto, 1040 sl 906            Curitiba, PR            CEP.: 80240-120            Brazil            Tel: 55- 41-3342-6098            Fax: 55- 41-9987-7050            E-mail: <a href="mailto:nelson@nenconsult.com.br">nelson@nenconsult.com.br</a></p>
<b>France</b>	<p><b>Ms Claudine Muckensturm</b>            Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes            Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi            59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251            PARIS CEDEX 13, 75703 France            Tel: +33 01 44 97 24 37            Fax: +33 01 44 97 05 27            E-mail: <a href="mailto:Claudine.MUCKENSTURM@dgccrf.finances.gouv.fr">Claudine.MUCKENSTURM@dgccrf.finances.gouv.fr</a></p> <p><b>Arnaud Ribeyron-Montmartin</b>            Secrétaire Général</p>

Pays / Organisation	Nom et adresse
	Fédération des industries condimentaires de France 8 rue de l'Isly 75008 Paris Tel: + 33 1 53 42 33 80 Fax: + 33 1 53 42 33 81 E-mail: <a href="mailto:ficf@wanadoo.fr">ficf@wanadoo.fr</a>
Inde	<b>Dr V. K. Yadava</b> , Plant Protection Advisor and <b>Dr. A. K. Sinha</b> , Additional Plant Protection Adviser (letter) (to be sent to Codex Contact Point of India)
Soudan	<b>Mr. Alnour Abdel Mageed Osman</b> Scientist- Department of Food Chemistry and Nutrition-Researcher. E-mail: <a href="mailto:alnourabdelmageed@yahoo.com">alnourabdelmageed@yahoo.com</a>
Royaume-Uni	<b>Dr Michelle McQuillan</b> Dept for Environment, Food & Rural Affairs (Defra) Tel: +44 (0)20 7238 4352 E-mail: <a href="mailto:michelle.mcquillan@defra.gsi.gov.uk">michelle.mcquillan@defra.gsi.gov.uk</a>
États-Unis d'Amérique	<b>Dorian A. LaFond</b> International Standards Coordinator Office of the Deputy Administrator AMS Fruit and Vegetable Programs 1400 Independence Ave. SW Washington DC 20250 Tel: 202-690-4944 Cell: 202-577-5583 Fax: 202-720-0016
ICGMA	<b>Ms Christie Gray</b> Manager of Science Policy, Labeling and Standards Grocery Manufacturers Association 1350 I Street, NW Suite 300 Washington, DC 20005 Tel: (202) 637-8064, Fax (202) 639-5991 E-mail: <a href="mailto:cgray@gmaonline.org">cgray@gmaonline.org</a>
IFAC	<b>Haley Curtis Stevens, Ph.D.</b> Executive Director International Food Additives Council 1100 Johnson Ferry Road, Suite 300 Atlanta, GA 30342 Tel: (678) 303-3010 Fax: (404) 252-0774 E-mail: <a href="mailto:hstevens@kellenccompany.com">hstevens@kellenccompany.com</a>



### ANNEXE III

#### ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en **caractères gras/soulignés** et les passages supprimés devraient être présentés ~~en caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.