

# 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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'ordre du jour

CX/PFV 04/22/10  
Août 2004

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

*Vingt-deuxième session,*

*Washington, D.C. (zone métropolitaine), États-Unis d'Amérique, 27 septembre – 1<sup>er</sup> octobre 2004*

### PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS A LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITES DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE REVISION ET D'UNE NORMALISATION

*Les observations suivantes ont été soumises par le Conseil oléicole international*

Le secrétariat du Codex aimerait encourager les Membres et des Observateurs du Codex, qui souhaitent proposer des amendements à la Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une normalisation, en particulier : révision de Normes Codex existantes pour les fruits et légumes traités qui soient incorporées ou pas dans la liste prioritaire ou l'élaboration de nouvelles normes Codex pour les fruits et légumes traités à soumettre leur propositions dans un « document de projet tel que adopté par la Commission du Codex Alimentarius lors de sa vingt-septième session dans les *Amendements aux procédures pour l'élaboration des Normes Codex et des textes apparentés*. Le « document de projet » est disponible dans l'Annexe II, Partie I, Point 1 de l'ALINORM 04/27/41 (Rapport de la vingt-septième session de la Commission) qui peut être téléchargé à l'adresse suivante :

[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)

#### Conseil oléicole international

Conformément aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, douzième édition), **le Conseil oléicole international demande à la commission du Codex Alimentarius** d'examiner la liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation (ALINORM 03/27 Annexe VII) et de proposer au comité du codex sur les fruits et légumes traités d'accorder, lors de l'examen du point 5 de l'ordre du jour provisoire (cx/pfv 04/22/1 mai 2004) de sa vingt-deuxième session (Washington, DC, 27 Septembre -1er Octobre 2004) **une considération prioritaire à la révision de la Norme pour les olives de table CODEX STAN 66-1981**, compte tenu

1. de la coopération étroite entre le Codex Alimentarius et le Conseil oléicole international de 1970 à 1973 pour la mise au point de la première *norme Codex pour les olives de table*, adoptée en 1974 : CAC/RS 66-1974, dont la référence a été modifiée en 1981 : CODEX STAN 66-1981 ;

2. de la décision de la Commission du Codex Alimentarius en 1983 d'engager la procédure de révision de la norme Codex pour les olives de table et de confier au Conseil oléicole international (désigné comme « autre organisme » chargé des amendements) la révision de la norme en collaboration avec les membres de la Commission du Codex Alimentarius ; adoption en 1987 de la norme révisée CODEX STAN 66-1981 (Rév. 1-1987) ;
3. de la distribution en octobre 1997 (CL 1997/1-PFV) des avant-projets de 37 normes révisées, dont la norme pour les olives de table (annexe XXXII), à l'étape 3 de la procédure pour observations ;
4. de la décision du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, ALINORM 99/27 paragraphe 67 : *Le Comité ayant pris note de la coopération de longue date entre le Comité et le Conseil oléicole international dans l'élaboration de la norme pour les olives de table, a demandé au Secrétariat de proposer la révision de la présente norme au IOOC et de coopérer avec celui-ci pour la préparation d'un projet approprié ;*
5. de l'acceptation de la collaboration du Conseil par le Comité en 2000, dans ALINORM 01/27 paragraphe 14 : *Le Comité a par ailleurs accepté que le Conseil oléicole international collabore avec le Secrétariat du Codex pour l'élaboration d'un avant-projet de norme pour les olives de table ;*
6. de la décision du Comité en 2002 dans ALINORM 03/27, paragraphes 107 et 109, de la mention dans la liste prioritaire des fruits et légumes traités devant faire l'objet d'une normalisation pour observations et examen aux futures sessions du CCPFV ; observation de la délégation française sur l'examen prioritaire de produits importants au niveau du commerce international, dont les olives de table (en collaboration avec le Conseil Oléicole International) ;
7. de la demande, en octobre 2003, renouvelée en février 2004, du Secrétariat exécutif du Conseil au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius de l'inclusion des olives de table dans la liste de normalisation prioritaire en vue de l'examen de la révision de la norme dès la session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités en septembre 2004 ;
8. de l'adoption par le Conseil oléicole international en novembre 2004, du projet de *Norme commerciale applicable aux olives de table COI/OT/NC n° 1*, soumis au Conseil en juin 2004, constituant une révision de la *Norme qualitative unifiée applicable aux olives de table dans le commerce international* adoptée en 1980, révisée en 1981, en vue de sa mise à jour et de son adaptation aux progrès technologiques et scientifiques et à l'évolution des pratiques commerciales ;
9. de l'importance d'une harmonisation des normes internationales afin d'éliminer tout obstacle au commerce international et de protéger le consommateur contre toute pratique frauduleuse ;
10. du volume de production et de consommation des olives de table dans le monde et des échanges internationaux de ce produit qui, selon les statistiques jointes en annexe, a enregistré au cours des campagnes 1998/99 - 2002/03 les moyennes suivantes :

- production	1041 tonnes
- consommation	1337 tonnes
- échanges internationaux	374 tonnes
11. de l'avant-projet de révision de la *Norme pour les olives de table* CODEX STAN 66-1981(Rév.1-1987), proposé par le Conseil oléicole international en juin 2004, figurant ci-après.

## NORME CODEX POUR LES OLIVES DE TABLE

CODEX STAN 66-1981 (Rév. 1-1987)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les fruits de l'olivier cultivé (*Olea europaea L.*) tels que définis à la section 2 ci-dessous, soumis à des traitements ou opérations appropriés, destinés en tant qu'olives de table à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est destiné à subir une transformation ultérieures

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1. DEFINITION DU PRODUIT

“On appelle « olives de table » le produit able olives”

- (1) 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 ;
- (2) soumis à des traitements de désamérisation et conservé par fermentation naturelle, ou par traitement thermique, avec ou sans agent de conservation ;
- (3) conditionné avec ou sans liquide de couverture.

#### 2.2. TYPES D'OLIVES

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

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

#### 2.3. PREPARATIONS COMMERCIALES

Les olives font l'objet des préparations commerciales suivantes :

- (1) **Olives confites** : olives vertes ou tournantes ou noires ayant subi un traitement alcalin, conditionnées en saumure dans laquelle elles subissent une fermentation totale ou partielle, conservées par adjonction d'agents acidifiants ou non :
  - (a) Olives vertes confites en saumure ;
  - (b) Olives tournantes confites en saumure ;
  - (c) Olives noires confites .
- (2) **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 :

- (a) Olives vertes au naturel ;
  - (b) Olives tournantes au naturel ;
  - (c) Olives noires au naturel .
- (3) **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 :
- (a) Olives vertes déshydratées et/ou ridées ;
  - (b) Olives tournantes déshydratées et/ou ridées ;
  - (c) Olives noires déshydratées et/ou ridées .
- (4) **Olives noircies par oxydation** : olives vertes ou tournantes conservées en saumure, fermentées ou non, noircies par oxydation en milieu alcalin et conservées dans des récipients hermétiques par stérilisation thermique. Leur coloration est noire uniforme .
- (a) Olives noires.
- (5) **Spécialités** : Les olives peuvent faire l'objet de préparations différentes ou complémentaires de celles qui sont prévues ci-dessus. Ces spécialités gardent l'appellation « olives » pour autant que les fruits mis en œuvre répondent aux définitions générales de la présente norme. Les dénominations utilisées pour ces spécialités doivent être suffisamment explicites pour ne pas susciter, dans l'esprit des acheteurs ou des consommateurs, de confusion quant à l'origine et à la nature du produit et, en particulier, eu égard aux appellations établies dans la présente norme.

## 2.4 MODES DE PRESENTATION

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

### 2.4.1 Olives entières

- (1) **Olives entières** : Olives avec ou sans pédoncule, présentant leur conformation naturelle et non dénoyautées.
- (2) **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.
- (3) **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

- (1) **Olives dénoyautées** : Olives présentant dans l'ensemble leur conformation naturelle et dont le noyau a été ôté.
- (2) **Moitiés** : Olives dénoyautées ou farcies, coupées en deux moitiés approximativement égales perpendiculairement au grand axe du fruit.
- (3) **En quartiers** : Olives dénoyautées, coupées en quatre parties approximativement égales, suivant le grand axe du fruit et perpendiculairement à celui-ci.
- (4) **Sections** : Olives dénoyautées, coupées longitudinalement en plus de quatre parties approximativement égales.

- (5) **Rouelles ou rondelles** : Olives dénoyautées ou farcies, coupées en tranches d'épaisseur à peu près uniforme.
- (6) **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.
- (7) **Brisées** : Olives brisées accidentellement au cours du dénoyautage ou de l'introduction de la farce. D'habitude, ces olives contiennent des fragments de farce.

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

2.4.4 **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** : Olives entières ou dénoyautées, généralement de petit calibre, avec ou sans farce, comportant des câpres, lorsqu'elles prédominent par rapport à l'ensemble du produit commercialisé sous cette forme.

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

## 2.5 AUTRES MODES DE PRESENTATION :

Tout autre mode de présentation du produit peut être autorisé. Toutefois le produit doit:

- (1) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme ;
- (2) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté et à toute autre spécification applicable aux modes de présentation ;
- (3) 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 Saumures de conditionnement

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

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

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

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

CCP: Caractéristiques chimiques propres

ATM: Atmosphère modifiée

C : Addition d'agents conservateurs

R: Réfrigération

P: Pasteurisation

S: Stérilisation

GMP: Bonnes pratiques de fabrication

**Note :** 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.

3.1.2.2 Caractéristiques du traitement thermique de pasteurisation et de stérilisation appliqué aux olives de table évaluées sur la saumure de conditionnement ou sur la pulpe :

Préparations	Unités minimales de létalité microbienne	
	UP <sup>5,25</sup> <sub>62,4°C</sub>	F <sub>0</sub> <sup>10</sup> <sub>121°C</sub>
	P	S
	P	S
Olives confites	15	-
Olives au naturel	15	-
Olives déshydratées et/ou ridées	15	
Olives noircies par oxydation	-	15

P: Pasteurisation

S: Stérilisation

$PU_{rt}^z$ : 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.

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

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

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

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

### 3.1.3 Autres ingrédients

D'autres ingrédients peuvent être utilisés, tels que :

- (1) eau ;
- (2) sels alimentaires ;
- (3) vinaigre ;
- (4) huile d'olive ;
- (5) sucres;
- (6) 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 ;
- (7) épices et plantes aromatiques ou leurs extraits naturels ;
- (8) additifs autorisés (dont les arômes).

### 3.2 CRITERES DE QUALITE

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

Les olives de table doivent être calibrées. Le calibrage est effectué d'après le nombre de fruits dans un kilogramme ou un hectogramme. Il est obligatoire pour les olives présentées entières, dénoyautées et farcies.

### 3.3 AUTRES CRITERES DE QUALITE

#### 3.3.1 Définition des défauts

- (1) **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.
- (2) **Fruits tachés** : Olives présentant des marques superficielles qui pénètrent ou non dans la pulpe, d'une superficie supérieure à 9 mm<sup>2</sup>.
- (3) **Fruits mutilés** : Olives endommagées par l'arrachement de l'épicarpe à tel point qu'une portion du mésocarpe devient apparente.
- (4) **Fruits cassés** : Olives endommagées à tel point que leur structure normale est altérée.
- (5) **Fruits ridés** : Olives anormalement ridées à un point tel que leur aspect est altéré. Des rides superficielles légères que présentent certaines préparations commerciales ne sont pas considérées comme un défaut.
- (6) **Couleur anormale** : Olives dont la coloration diffère nettement de celle qui caractérise la préparation commerciale considérée et de celle de la moyenne d'un échantillon représentatif du lot.
- (7) **Texture anormale** : Olives excessivement ou anormalement molles ou dures par rapport à la préparation commerciale considérée et à la moyenne d'un échantillon représentatif du lot
- (8) **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.
- (9) **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.
- (10) **Noyaux ou fragments de noyau (sauf dans le cas des olives entières)** : Noyaux entiers ou fragments de noyau mesurant plus de 2 mm sur leur axe le plus long.

#### 3.3.2 Tolérances de défauts

Les tolérances maximales de défauts par types d'olives et pour les olives noircies par oxydation sont les suivantes:

(1) **Olives entières, dénoyautées ou farcies :**

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

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

- (2) **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..

### 3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot devrait être jugé conforme aux critères de qualité définis aux sections 3.2. et 3.3. lorsque les spécifications établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### 4.1 AGENTS ACIDIFIANTS

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale : g/kg (exprimée en poids m/m de la pulpe)
260	Acide acétique	limitée par les BPF
270	Acide lactique	15 g/kg
330	Acide citrique	15 g/kg
334	Acide L(+) tartrique	15 g/kg

##### 4.2 ANTIOXYDANT

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale : g/kg (exprimée en poids m/m de la pulpe)
300	Acide L-ascorbique	limitée par les BPF

##### 4.3 AGENTS RAFFERMISSANTS

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale : g/kg (exprimée en poids m/m de la pulpe)
327	Lactate de calcium	limitée par les BPF
333	Citrate de calcium	
509	Chlorure de calcium	

##### 4.4 EXALTEURS D'AROME

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale : g/kg (exprimée en poids m/m de la pulpe)
621	Glutamate monosodique	5 g/kg
	Autres définis par le Codex Alimentarius pour ce produit	

##### 4.5 AROMATISANTS

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale : g/kg (exprimée en poids m/m de la pulpe)
	Aromatisants naturels définis par le Codex Alimentarius	limitée par les BPF

## 4.6 AGENTS DE CONSERVATION

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale : g/kg (exprimée en poids m/m de la pulpe)
200	Acide benzoïque et ses sels de sodium et de potassium	1 g/kg (exprimée en acide benzoïque)
210	Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium	0,5 g/kg (exprimée en acide sorbique)

## 4.7 STABILISANTS (pour le maintien de la couleur des olives noircies par oxydation)

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale : g/kg (exprimée en poids m/m de la pulpe)
579	Gluconate ferreux	0,15 g/kg en Fe total
585	Lactate ferreux	0,15 g/kg en Fe total

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

Épaississants et gélifiants, à usage alimentaire

## 4.9 Autres additifs

Autres additifs définis par le Codex Alimentarius pour ce produit

## 5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert 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, Rév.4-2003), au *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CAC/RCP 23-1979, Rév.1-1989) et d'autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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

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

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

## 7. POIDS ET MESURES

### 7.1 REPLISSAGE DU RECIPIENT

#### 7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient devrait être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) et ne devrait pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20° C, que le récipient scellé, une fois complètement rempli, pourra contenir.

**Note:** Pour des récipients rigides non métalliques, tels que les bocaux en verre, le poids égoutté devrait être calculé sur la base du volume d'eau distillée à 20° C que le récipient scellé une fois complètement rempli, moins 20 ml, pourra contenir.

#### 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 (90% de la capacité en eau du récipient) devrait être considéré comme 'défectueux'.

#### 7.1.2 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses », telles qu'elles sont définies à la section 7.1.2. ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les *Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5)* (CODEX STAN 233-1969).

## 7.2. TOLERANCES DE POIDS NET EGOUTTE

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

- (1) 5% pour les formats au poids égoutté inférieur à 200 grammes;
- (2) 4% pour les formats compris entre 200 et 500 grammes;
- (3) 3% for pour les formats compris entre 500 et 1500 grammes;
- (4) 2% pour les formats au poids net égoutté supérieur à 1500 grammes.

## 8. ÉTIQUETAGE

### 8.1 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

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

#### 8.1.1 Nom du produit

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

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

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

**8.1.1.2 La préparation commerciale telle que décrite à la section 2.3.; celle-ci peut être remplacée par celle en usage dans le pays de vente.**

8.1.1.3 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 ; 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 :

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

8.1.1.4 Si les olives sont présentées conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation indiqués à la section 2.4.7., l'étiquette doit mentionner, à proximité du nom du produit, des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouteré .

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

8.1.1.6 The trade category.

## **8.2 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

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

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

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

ANNEXE

La *Norme commerciale applicable aux olives de table* COI/OT/NC n° 1 de juin 2004 adoptée par le Conseil Oléicole International comporte en outre les spécifications suivantes:

1. **AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES AUTORISÉS**

	<b>Concentration maximale : g/kg</b> (exprimée en poids m/m de la pulpe)
1.1. Cultures de micro-organismes lactiques	limitée par les BPF
1.2. Azote	
1.3. Gaz carbonique	
1.4. Lactate de manganèse	
1.5. Gluconate de manganèse	
1.6. Hydroxyde de sodium ou de potassium	
1.7. Acide chlorhydrique	

2. **CLASSEMENT QUALITATIF**

Les olives de table sont classées d'après les défauts définis à la section 3.3.1. de la norme et les tolérances figurant à la section 2.2. de la présente annexe, dans l'une des trois catégories commerciales suivantes .

2.1 **CATEGORIES COMMERCIALES**

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

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

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

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

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



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

- (2) **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. CALIBRAGE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 4. RÉCIPIENTS

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

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

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

## 5. ETIQUETAGE- ET AFFICHAGE SUR LE LIEU DE VENTE

### 5.1 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

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

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

#### 5.1.1 Nom du produit

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

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

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

5.1.1.2 La préparation commerciale telle que décrite à la section 2.3. de la norme ; celle-ci peut être remplacée par celle en usage dans le pays de vente.

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

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

5.1.1.4 Si les olives sont présentées conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation indiqués à la section 2.4.7. de la norme, l'étiquette doit mentionner, à proximité du nom du produit, des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté ;

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

5.1.1.6 La catégorie commerciale.

#### 5.1.2 Liste des ingrédients

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

#### 5.1.3 Contenu net et poids net égoutté

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

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

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

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

#### 5.1.4 **NOM ET ADRESSE**

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

#### 5.1.5 **PAYS D'ORIGINE**

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

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

#### 5.1.6 **IDENTIFICATION DES LOTS**

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

#### 5.1.7 **Datage et instructions de conservation**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---