

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



# F

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

Point 9 de l'Ordre du Jour

CX/PFV 08/24/11  
Août 2008

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-quatrième session

Arlington, VA (zone métropolitaine de Washington DC), (États-Unis d'Amérique)

15 - 20 septembre 2008

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

(Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2006/56-PFV)

Observations Du Brésil, de la Communauté Européenne et Les États-Unis

#### BRÉSIL

Concernant la liste des priorités, le Brésil voudrait souligner que le volume du commerce international de la noix de coco râpée desséchée justifierait un traitement prioritaire de sa Norme Codex.

Au sein de la FAOSTAT (2005), le commerce international de noix de coco et de coprah s'élevait à \$US 93.071,15 (x 1.000 \$US), juste après les olives de table (\$US 1.206.329,24), les champignons en conserve (\$US 757.655,27), les dattes entières (\$US 385.321,80), et les figes séchées (US\$ 182.033,27).

D'autre part, les statistiques du commerce international du Brésil (2005) placent la noix de coco râpée desséchée en deuxième position des produits les plus importés après les olives de table. Ces deux produits figurent dans la liste des priorités pour la normalisation des fruits et légumes traités. En gardant cela à l'esprit, ayant perçu l'importance du produit pour le secteur privé brésilien et les chercheurs, le Brésil compte mener la révision de la Norme Codex 177-1991 portant sur LA NOIX DE COCO RAPÉE DESSÉCHÉE au plus haut niveau de priorité.

#### PROPOSITION DE NOUVEAU PROJET

##### DOCUMENT DU PROJET

Proposition de Révision de la Section 3 – Les Facteurs Essentiels de Composition et de Qualité et la Section 5 – L'hygiène Alimentaire de la Norme Codex pour la Noix de Coco Râpée Desséchée

1. Objectifs et champ d'application de la Norme:

L'objectif de cette demande est de réviser les dispositions concernant l'Acidité Totale de l'huile d'extraction, de la teneur en eau et en huile (Section 3) et d'inclure les dispositions microbiologiques pour les Coliformes, *Staphylococcus aureus* et *Salmonella spp.*

2. Pertinence et opportunité:

La 23<sup>ème</sup> Session du Comité du Codex sur les Fruits et Légumes Traités (CCPFV) a approuvé la soumission de 4 normes à la Commission en vue d'adoption à l'Étape 8, faisant de la proposition d'un nouveau projet un sujet pertinent pour la 24<sup>ème</sup> Session.

Faisant partie de la Liste de Priorité pour la Normalisation des Fruits et Légumes (ALINORM 07/30/27, paragraphe. 149 et Appendice XI).

Considérant les produits listés dans l'Appendice XI (ALINORM 07/30/27), la noix de coco hachée desséchée est la seconde plus importante importation du Brésil, et le 5<sup>ème</sup> produit transformé le plus échangé au niveau mondial.

### **3. Principaux aspects devant être couverts:**

Si la commission approuve ce projet recommandé par le CCPFV, les sections de la norme à réviser comprennent:

Section 3: Facteurs essentiels de composition et de qualité

Section 5: Hygiène alimentaire

En outre, des amendements secondaires devront être faits aux sections pertinentes de la Norme dérivant de la révision des sections 3 et 5 afin de satisfaire aux changements et de réviser les références du document comme il convient.

### **4. Évaluation en regard des *Critères d'Établissement de la Priorité des Projets*:**

1. Selon la désignation courante du MERCOSUL – NCM 8011110, les importations de Noix de Coco Hachée en 2006 étaient de \$US 2, 024,058 (FOB) et les exportations de \$US 171,883.

2. Selon la FAOSTAT, pour les quantités exportées de noix de coco (1000 tonnes) disponible au <http://faostat.fao.org/site/343/DesktopDefault.aspx?PageID=343>), les échanges mondiaux en 2006 ont représenté 55, 324,323 (1000 tonnes).

3. Les données de l'IBGE (Institut Brésilien de Géographie et de Statistiques) montrent que la Noix de Coco Hachée est le 15<sup>ème</sup> produit transformé d'origine végétale le plus important, selon l'enquête de 2003 auprès des industries nationales, (disponible [sous http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/industria/pimpfagro\\_nova/default.shtm](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/industria/pimpfagro_nova/default.shtm)).

4. La proposition de révision de la Norme Codex pour la Noix de Coco Râpée Desséchée est compatible avec les *Critères d'Établissement de la Priorité des Projets de la Commission du Manuel de Procédure du Codex Alimentarius, en particulier* :

i. Le volume de production et de consommation par pays ainsi que le volume et type de commerce entre les pays, et

ii. Le potentiel du marché international et régional.

### **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La révision proposée répond aux critères soulignés dans les Objectifs 1,4 et 6 des Objectifs Stratégiques du Codex, qui sont :

Objectif 1: promouvoir des structures de réglementation intelligentes. Les systèmes nationaux intelligents de contrôle et de régulation sont essentiels pour assurer la santé et l'hygiène publique, ainsi que pour garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments faisant l'objet d'un commerce international.

Objectif 4: accroître la capacité de réagir efficacement et rapidement face aux nouveaux problèmes, préoccupations et tendances du secteur de l'alimentation. Le Codex, en sa qualité d'organisme international de normalisation alimentaire, doit être en mesure de réagir efficacement et rapidement par le biais de solutions harmonisées au niveau international en matière de sécurité sanitaire des aliments et de commerce international.

Objectif 6: promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex, aussi bien dans les réglementations nationales que dans les échanges internationaux.

### **6. Informations sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex:**

Cette proposition concerne l'actuelle Norme Codex pour la Noix de Coco Râpée Desséchée.

## 7. Identification des besoins et disponibilités en matière d'expertise scientifique:

Étant donné que les changements susmentionnés sont ponctuels et visent à une amélioration de la cohérence, aucun conseil scientifique n'est nécessaire.

## 8. Identification des besoins d'apport technique extérieurs à la norme à des fins de planification:

Aucun.

## 9. Proposition d'échéancier pour l'achèvement du nouveau projet, y compris la date de départ, la date proposée pour adoption à l'étape 5, et la date proposée pour adoption par la commission :

<b>Date de Départ:</b>	2009
<b>Date proposée pour adoption à l'étape 5:</b>	2011
<b>Date proposée pour adoption par la commission:</b>	2013

## NORME DU CODEX POUR LA NOIX DE COCO RAPÉE DESSÉCHÉE

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique à la noix de coco râpée desséchée.

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1 Définition du Produit

La noix de coco râpée desséchée est le produit fini obtenu à partir de la noix de coco (*Cocos nucifera* L.). Le procédé consiste à décortiquer la noix de coco, ~~à la couper en deux~~, à la débarrasser de sa peau, à broyer la chair, à la sécher et à la tamiser. Le produit est manufacturé dans une certaine gamme de taille de particules"

#### 2.2 Classification

2.2.1 Aux fins de sa commercialisation, la noix de coco râpée desséchée est classée dans les trois types ci-après selon la granulométrie du produit:

(a) *Noix de coco desséchée "extra-fine"*- Noix de coco râpée desséchée dont au moins 90% du poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 0.85 mm de côté, mais dont au maximum 25% du poids passe au travers d'un tamis dont la dimension des mailles est de 0.50 mm de côté.

(b) *Noix de coco desséchée "fine"*– Noix de coco râpée desséchée dont au moins 80% du poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 1.40 mm de côté mais dont au maximum 20% du poids passe au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 0.71 mm de côté.

(c) *Noix de coco desséchée "moyenne"* – Noix de coco râpée desséchée dont au moins 90% du poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 1.40 mm de côté mais dont au maximum 20% du poids passe au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 1.40 mm de côté.

2.2.2 La Noix de coco râpée desséchée hors-catégorie comprend toutes les "coupes fantaisies" ou coupes spéciales (par exemple rognures ou fines, copeaux longs et fins, lanières extra-fantaisie, lanières longues, lanières standard, etc.)

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

#### 3.1 Matières premières:

3.1.1 La noix de coco desséchée doit être préparée à partir de chair de coco blanche provenant de la noix entière.

3.1.2 Le fruit doit être sain et exempt de maladie.

#### 3.2 Caractéristiques organoleptiques

3.2.1 La couleur doit être blanche

3.2.2 Le goût doit être caractéristique du produit; il doit être exempt de saveurs étrangères résultant d'une détérioration ou de l'absorption de substances étrangères.

3.2.3 L'odeur doit être caractéristique du produit; une odeur de moisi, de fermentation ou de ranci n'est pas admise.

### 3.3 Caractéristiques analytiques

#### 3.3.1 Acidité totale de l'huile extraite

L'acidité totale de l'huile extraite de la noix de coco râpée desséchée, déterminée en tant qu'acide laurique, ne doit pas excéder [0.3] [0.16] % m/m,

#### 3.3.2 Teneur en eau

La teneur en eau de la noix de coco râpée desséchée ne doit pas excéder [3] [4] % m/m.

#### 3.3.3 Teneur en huile

[La teneur en huile de la noix de coco râpée desséchée ne doit pas être inférieure à 55% m/m.]

[La teneur en huile de la noix de coco râpée desséchée ne doit pas être inférieure à 55% pour le produit dégraissé et 65% m/m pour le produit entier]

#### 3.3.4 Teneur en cendres

La teneur en cendres ne doit pas excéder 2.5% m/m.

#### 3.3.5 Matières végétales étrangères

Les matières végétales étrangères constituées exclusivement de fragments de coque, de fibre, de peau ou de particules roussies ne doivent pas excéder 15 fragments pour 100 g.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### Concentration maximale dans le produit fini

4.1 Anhydride sulfureux: 50 mg/kg

## 5. CONTAMINANTS

5.1 La noix de coco râpée desséchée ne doit pas contenir de métaux lourds en quantités susceptibles d'être dangereuses pour la santé.

5.2 Le produit doit satisfaire aux limites maximales de résidus établies par la Commission pour cette denrée (Voir Volume 2 concernant les Résidus de Pesticides - Codex Alimentarius).

## 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente Norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code International des Usages - Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. [2 (1985)] [4 (2003)] Codex Alimentarius Volume 1), [CAC/RCP 04/71,] et tout autre Code des Usages recommandé par la Commission du Codex Alimentarius applicables au produit.

6.2 Dans la mesure où le permettent les Bonnes Pratiques de Fabrication, le produit doit être exempt de toute substance inacceptable.

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

[ - doit être exempt de micro-organismes en quantité pouvant présenter un risque pour la santé. ]

[Le dénombrement microbien ne doit pas excéder les limites suivantes :

Analyses microbiologiques	Limite
C Coliformes	<0,3 NPP/g
<i>S Staphylocoque aureus</i>	<1<100 UFC/g
<i>S Salmonella spp.</i>	A Absence dans 50g

- Doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
- Ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantité pouvant présenter un risque pour la santé.

## 7. CONDITIONNEMENT, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

7.1 La noix de coco râpée desséchée doit être emballée, transportée et entreposée dans des contenants de nature à en préserver l'hygiène et ses qualités nutritionnelles, caractéristiques physiques et organoleptiques.

7.2 Le matériau d'emballage doit être de nature à protéger le produit contre les contaminations bactériologiques ou autres. Il doit, dans la mesure du possible, protéger le produit contre les infiltrations d'humidité, la réhydratation et les fuites. Le matériau d'emballage ne doit transmettre au produit aucune odeur, saveur ou couleur, ni aucune caractéristique étrangère et ses composants ne doivent en aucune façon contaminer le produit.

## 8. ÉTIQUETAGE

Outre les spécifications de la Norme Générale d'Étiquetage des Denrées Alimentaires Préemballées (Ref. No. CODEX STAN 1-1985), (Rev. 1-1991 [Amend. 4-2005]) Codex Alimentarius Volume 1, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 8.1 Nom du produit

Le nom du produit à indiquer sur l'étiquette doit être "Noix de coco râpée desséchée" précédé ou suivi du nom commun ou de l'application usuelle légalement reconnue dans le pays où le produit est vendu. Le nom du produit doit préciser à quelle catégorie le produit appartient, conformément aux descriptions figurant au paragraphe 2.2

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

Voir Codex Alimentarius Volume 13.

## COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne (CE) souhaite que l'actualisation de la norme Codex pour les olives de table CODEX STAN 66-1981 soit proposée en tant que nouveau document soumis à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius. La CE considère que l'existence d'une norme unique et actualisée facilite le commerce international, et propose que la norme définie par le Conseil international de l'huile d'olive pourrait servir de base à ces travaux.

Les autres missions à exécuter par le CCPFV devraient inclure le réexamen des normes relatives à certains fruits et légumes en conserve, secs et séchés, et des normes relatives aux fruits et légumes surgelés.

Eu égard aux objectifs définis par le Comité exécutif, et au fardeau substantiel pesant sur le CCPFV, un programme pour le réexamen des normes existantes par plusieurs groupes de travail électroniques doit être élaboré lors de la session 2008 du CCPFV.

Ainsi, une possibilité pour les normes sur les fruits en conserve qui n'ont pas encore été réexaminées pourrait consister à suivre le modèle des légumes en conserve et à rédiger une norme générale applicable aux fruits en conserve, assortie d'une série d'annexes concernant les fruits en conserve qui doivent faire l'objet d'un réexamen. Ces annexes pourraient porter sur les ananas, les framboises, les fraises, les cocktails de fruits, les salades de fruits tropicaux et les mangues en conserve.

La même approche pourrait être adoptée pour les fruits secs et séchés. Ainsi, un groupe de travail électronique pourrait élaborer une norme-cadre pour les fruits secs et séchés, assortie de plusieurs annexes sur les différents produits secs et séchés tels que les raisins séchés, les abricots séchés, les pistaches décortiquées, les dattes et la noix de coco lyophilisée râpée. Bien entendu, les normes CEE-ONU devraient servir de base pour ces produits.

En ce qui concerne les légumes surgelés (dont les caractéristiques sont relativement similaires aux légumes en conserve), les travaux à exécuter pour les produits en conserve peuvent utilement être adaptés aux produits surgelés. Dans ce cas également, une norme générale applicable aux légumes surgelés, assortie d'annexes sur les différents produits, devrait constituer le cadre de base. Les légumes concernés sont les petits pois, les épinards, les poireaux, les brocolis, les choux-fleurs, les choux de Bruxelles, les haricots verts et beurre, les pommes de terre frites, le maïs en grains, le maïs en épis et les carottes.

Les fruits surgelés pourraient s'inscrire dans le même schéma, avec des annexes sur les fraises, les framboises, les pêches, les airelles et les myrtilles.

## LES ÉTATS-UNIS

Les États-Unis apprécie l'opportunité de répondre à la CL 2006/56-PFV- Partie B : Demande d'observations et d'informations sur les articles 10,11 et 12, comprenant *les propositions de Modification de la Liste Prioritaire pour la Normalisation des Fruits et Légumes Traités (paragraphe.149 et appendice XI); article 11, Méthodes d'Analyse des Fruits et Légumes Traités- Produits Aqueux à base de Noix de Coco (paragraphe .156 et appendice XII); et l'article 12, les Dispositions des additifs Alimentaires pour les Fruits et Légumes Traités (paragraphe.171 Appendice XIII).*

Au sujet de l'article 10: les propositions de Modification de la Liste Prioritaire pour la Normalisation des Fruits et Légumes Traités (paragraphe.149 et appendice XI)

Le deuxième paragraphe de la CL1997/1-PFV de Février 1997 circulé en préparation pour de nouvelles réunions du Comité Codex des Fruits et Légumes Traités, déclare :

*A partir de cette recommandation, le Comité Codex Alimentarius a convenu, lors de sa dix-neuvième Session en Juillet 1991, que les normes actuelles doivent subir une révision afin de les simplifier et de faciliter leur acceptation par les gouvernements nationaux.*

Le processus de la révision actuelle et les normes qui en découlent contredit la justification de nouvelles réunions du CCPFV pour des raisons comprenant ce qui suit: les normes révisées sont plus complexe que les normes originales ; et le processus de révision, avec la combinaison des normes actuelles, prend plus de temps à développer que celui de créer de nouvelles normes.

Les Etats-Unis recommandent ce qui suit:

- i. Les membres du CCPFV souhaitant la révision d'une norme doivent indiquer et justifier si des révisions sont exigées dans des sections précises de la norme ou dans la norme entière.
- ii. La Liste Prioritaire de la Normalisation doit indiquer le type de proposition formulée, tel que "N" pour les nouvelles normes et "R" pour celles révisées. Le (s)nom(s) du membre exigeant cette révision, la date et la session pendant laquelle une demande officielle a été présentée et un lien de site internet pour les propositions des normes actuelles.

## IOC (COI)

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 au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités** 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 à la **Commission du Codex Alimentarius** d'accorder, lors de sa prochaine session, en 2008, 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 et en septembre 2006, 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 octobre 2006 ;
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 2001/02 - 2006/07 les moyennes suivantes :

- production (1.000 tonnes)	1.714,4
- consommation (1.000 tonnes)	1.726,5
- échanges internationaux :	importations : 462,2
(1.000 tonnes)	exportations : 474,1



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, selon le modèle proposé pour les Normes du Codex sur les fruits et légumes traités (ALINORM 07/30/27, Appendice IX) :

## PROPOSITION DU CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL

### AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA

### 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, 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 ultérieure.

#### 2. DESCRIPTION

##### 2.1 Définition du Produit

On appelle « olives de table » 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, ou par traitement thermique, avec ou sans agent de conservation ;
- c) conditionné avec ou sans milieu de couverture.

##### 2.2 Désignation du Produit

Le produit doit être désigné comme suit : « olives » ou « olives de table ».

###### 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 suivantes :

- a) **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-1) Olives vertes confites en saumure ;
  - a-2) Olives tournantes confites en saumure ;
  - a-3) Olives noires confites ;

- 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, noircies par oxydation en milieu alcalin et conservées dans des récipients hermétiques par stérilisation thermique. Leur coloration est noire uniforme ;
- 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 de Conditionnement

- a) **Conditionnement solide** - sans aucun milieu de couverture ajouté (ou seulement une faible quantité de liquide<sup>1</sup>)
- b) **Conditionnement normal** - avec ajout d'un milieu de couverture, tel que spécifié à la section 3.1.2.

<sup>1</sup> Directives Codex pour les milieux de couverture sur les fruits en conserve

### 2.4 Types Variétaux

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

### 2.5 Modes de Présentation

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

#### 2.5.1 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.

#### 2.5.2 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 accidentellement au cours du dénoyautage ou de l'introduction de la farce. D'habitude, ces olives contiennent des fragments de farce.

2.5.3 **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.

2.5.4 **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.

2.5.5 **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.

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

## 2.6 Autres Modes de Présentation :

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

- i) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme ;
- ii) 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 ;
- iii) 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 milieu de couverture.

#### 3.1.2 **Milieus de couverture (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 Oxydation	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

BPF : Bonnes pratiques de fabrication

**Note 1 :** 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.

**Note 2 :** 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.

3.1.2.2 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 <sub>62.4°C</sub> <sup>5.25</sup>	F <sub>0</sub> <sub>121°C</sub> <sup>10</sup>
	P	S
Olives confites	15	-
Olives au naturel	15	-
Olives déshydratées et/ou ridées	15	-
Olives noircies par oxydation	-	15

P : Pasteurisation

S : Stérilisation

$UP_{Tr}^z$  : 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.

$F_{o_{Tr}}^z$  : 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  $F_0$  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 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 ;
- h) additifs autorisés (dont les arômes).

### 3.2 Critères de Qualité

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.

#### 3.2.1 Uniformité de taille

Les olives sont calibrées selon le nombre de fruits qui entrent dans un kilogramme ou un hectogramme.

L'échelle des 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-delà 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.

### 3.2.2 Définition des défauts

- 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.
- Fruits tachés :** Olives présentant des marques superficielles qui pénètrent ou non dans la pulpe, d'une superficie supérieure à 9 mm<sup>2</sup>.
- Fruits mutilés :** Olives endommagées par l'arrachement de l'épicarpe à tel point qu'une portion du mésocarpe devient apparente.
- Fruits cassés :** Olives endommagées à tel point que leur structure normale est altérée.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

### 3.2.3 Défauts et tolérances

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

- **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)*.

- **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 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)]\* doit être considéré comme défectueux.

\* Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

### 3.4 Acceptation des Lots

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

- dans le cas de spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des 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
- les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale : g/kg (exprimée en poids m/m de la pulpe)
--------	------------------------------	--

##### 4.1 Agents Acidifiants

270	Acide lactique	15 g/kg
330	Acide citrique	15 g/kg
334	Acide L(+) tartrique	15 g/kg
260	Acide acétique	limitée par les BPF

##### 4.2 Antioxydant

300	Acide L-ascorbique	limitée par les BPF
-----	--------------------	---------------------

##### 4.3 Agents Raffermissants

509	Chlorure de calcium	limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	limitée par les BPF
333	Citrate de calcium	limitée par les BPF

##### 4.4 Exhausteurs de la Saveur

621	Glutamate monosodique	5 g/kg
-----	-----------------------	--------

Autres définis par le Codex Alimentarius pour ce produit

##### 4.5 Aromatisants

Aromatisants naturels définis par le Codex Alimentarius limitée par les BPF

##### 4.6 Agents de Conservation

210	Acide benzoïque et ses sels de sodium et de potassium	1 g/kg (exprimée en acide benzoïque)
200	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)

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, définis par le Codex Alimentarius pour ce produit limitée par les BPF.

##### 4.9 Autres Additifs

Autres additifs définis par le Codex Alimentarius pour ce produit.

#### 5. CONTAMINANTS

##### 5.1 Résidus de Pesticides

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



## 5.2 Autres Contaminants

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

## 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les olives de table soient préparées et manipulées conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév. 4-2003, amendé en 1999), 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.2-1993) et d'autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

6.2 Les produits devront 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 milieu 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 Remplissage du Récipient

#### 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. en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) devrait être considéré comme 'défectueux'.

#### 7.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1. lorsque le nombre d'unités 'défectueuses', telles qu'elles sont définies à la section 7.1.1. 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).

#### 7.1.4 Poids égoutté minimal

Le poids net 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>2</sup>.

<sup>2</sup> Pour les conditionnements non métalliques rigides, tels que les 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 et fermé, moins 20 ml.

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 :

a) Formats au poids égoutté inférieur à 200 grammes.	5 %
b) Formats compris entre 200 et 500 grammes.	4 %
c) Formats compris entre 500 et 1 500 grammes.	3 %
d) Formats au poids net égoutté supérieur à 1 500 grammes.	2 %

## 8. ÉTIQUETAGE

### 8.1 Étiquetage des récipients destinés à la vente au détail

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 :

- « olives farcies au.... » (ingrédient simple ou en combinaison) ;
- « 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 dérouter ;

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 La catégorie commerciale.

### 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 et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer, qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer 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	Niveau	Méthode	Principe	Type	Commentaires
pH de la saumure	<b>Voir norme</b>	<b>ISO 1842 :1991</b>	Potentiométrie	IV	Méthode proposée comme méthode générale du codex pour les fruits et légumes traités (voir annexe VIII.Partie I du rapport ALINORM 05/08/27

Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	Commentaires
Acidité de la saumure		AOAC 942.15	Titrimétrie	IV	CODEX STAN 234/1999 fait référence à une méthode décrite dans la norme qui n'existe pas.  La méthode AOAC 942.15 préconisée pour les cornichons en conserve, peut être appliquée à la détermination de l'acidité de la saumure des olives de table
Chlorure de sodium dans la saumure		AOAC 971.27	Potentiométrie	III	Méthode générale du codex AOAC 971.27 figurant dans CODEX STAN 234/1999 serait remplacée par ISO 3634 :1979 comme méthode générale de détermination du chlorure de sodium dans les fruits et légumes traités (24ème session du CCMAS)
		ISO 3634 :1979			
		Volhard titration method	Titrimétrie	II	Sodium chloride content in brine by the Volhard titration method, using a standardized solution of silver nitrate and potassium chromate as indicator. The brine of the flesh is diluted with distilled water before titration(Fernández Díez et al., 1985)
Poids égoutté		AOAC 968.30	Tamissage Gravimétrie	I	Méthode générale du codex pour les fruits et légumes traités (voir annexe VIII.Partie I du rapport ALINORM 05/08/27 et voir aussi CODEX STAN 234/1999 )
Remplissage des récipients		CAC/RM 46-1972	Pesée	I	Méthode générale du codex pour les fruits et légumes traités (voir CODEX STAN 234/1999)

### 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

##### Concentration maximale : g/kg

(exprimée en poids m/m de la pulpe)

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1.1 Cultures de micro-organismes lactiques | limitée par les BPF |
| 1.2 Azote                                  | limitée par les BPF |
| 1.3 Gaz carbonique                         | limitée par les BPF |
| 1.4 Lactate de manganèse                   | limitée par les BPF |
| 1.5 Gluconate de manganèse                 | limitée par les BPF |
| 1.6 Hydroxyde de sodium ou de potassium    | limitée par les BPF |
| 1.7 Acide chlorhydrique                    | limitée par les BPF |

#### 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 Catégories 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.

## 2.2 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, dénoyautées ou farcies :**

	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>Olives dénoyautées 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

	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
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 aux *Plans d'échantillonnage Codex pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) (CODEX STAN 233-1969)*.

- **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. 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.

### 4. ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE SUR LE LIEU DE VENTE

#### 4.1 Étiquetage des récipients destinés à la vente au détail

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 :

##### 4.1.1 **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 :

4.1.1.1 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.

4.1.1.2 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.

4.1.1.3 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 :

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

4.1.1.4 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 ;

4.1.1.5 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 ;

4.1.1.6 La catégorie commerciale.

#### 4.1.2 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.

#### 4.1.3 Contenu net et poids net égoutté

4.1.3.1 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.

4.1.3.2 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.

#### 4.1.4 Nom et adresse

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

#### 4.1.5 Pays d'origine

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

4.1.5.2 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.

#### 4.1.6 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.

#### 4.1.7 Datage et instructions de conservation

4.1.7.1 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.

4.1.7.2 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.

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

#### 4.2 **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 milieu de couverture et par rapport au poids net pour les autres présentations) devra être affichée sur le lieu de vente au consommateur final.

#### 4.3 **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.