

**NORME CODEX POUR LES OLIVES DE TABLE****CODEX STAN 66-1981**

**Cette Norme a été élaborée conjointement avec  
le Conseil oléicole international**

La norme indique les spécifications minimales pour les olives de table. La Section 9 autorise les désignations en fonction de la qualité. A cet égard, la Commission du Codex Alimentarius est convenue, à sa dix-septième session, d'inclure dans le présent document les classements qualitatifs plus élevés contenus dans les normes du Conseil oléicole international pour les olives de table qui sont reproduits dans l'annexe de la présente norme, mais qui ne font pas partie de la norme. Les classements qualitatifs plus élevés des normes du COI ne sont pas affectés par les dispositions de la norme Codex.

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme vise les fruits de l'olivier cultivé (*Olea europaea satifa* Hoffg, Link) soumis à des traitements ou opérations appropriés et qui sont offerts à la consommation directe en tant qu'olives de table. Elle concerne également les olives conditionnées dans des emballages en vrac destinées à être reconditionnées dans de petits récipients.

**2. DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

On appelle "olive de table" le fruit de variétés appropriées<sup>1</sup> de l'olivier cultivé (*Olea europaea sativa* Hoffg, Link) sain, cueilli à un stade de maturité approprié et de qualité telle que, faisant l'objet des préparations visées à l'alinéa 2.2.2 de la présente norme il donne un produit consommable et de bonne conservation, ces préparations pouvant éventuellement comporter l'adjonction d'ingrédients facultatifs y inclus les aromates.

**2.2 Dénominations du produit**

Les olives de table sont classées dans l'un des types, dans l'une des préparations commerciales et dans l'un des modes de présentation ci-après:

<sup>1</sup> Les variétés d'olives considérées comme étant appropriées doivent être identifiées au moment de l'application de la norme.

## 2.2.1 Types d'olives

2.2.1.1 **Olives vertes:** obtenues à partir de fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale. La couleur du fruit peut varier du vert au jaune paille.

2.2.1.2 **Olives tournantes:** obtenues à partir de fruits de teinte rose, rose vineux ou brune, récoltés à la véraison et avant complète maturité.

2.2.1.3 **Olives noires:** obtenues à partir de fruits récoltés au moment où ils ont atteint leur complète maturité, ou peu avant, leur coloration pouvant varier, selon la zone de production et l'époque de la cueillette, du noir rougeâtre au châtain foncé, en passant par le noir violacé, le violet foncé et le noir olivâtre non seulement sur la peau, mais également dans l'épaisseur de la chair.

## 2.2.2 Préparations commerciales

### 2.2.2.1 Olives vertes

- a) **Olives vertes confites en saumure:** traitées avec une lessive alcaline, puis conditionnées en saumure dans laquelle elles subissent une fermentation lactique naturelle totale (à la sévillane) ou partielle.

Au cas où les olives ne seraient pas soumises à fermentation naturelle totale, leur conservation postérieure, à un pH se situant dans les limites prévues dans la présente norme, peut être assurée:

- i) par stérilisation pour pasteurisation;
- ii) par adjonction d'agents de conservation;
- iii) par réfrigération;
- iv) par traitement à l'azote ou au gaz carbonique, sans saumure.

- b) **Olives vertes au naturel en saumure:** traitées directement à la saumure et conservées par fermentation naturelle.

### 2.2.2.2 Olives tournantes

- a) **Olives tournantes confites en saumure:** obtenues à partir de fruits traités avec une solution alcaline et conservés par fermentation naturelle:

- i) en saumure;
- ii) par traitement thermique;
- iii) en saumure et par traitement thermique.

- b) **Olives tournantes au naturel en saumure:** traitées directement à la saumure, conservées par fermentation naturelle et prêtes à la consommation.

2.2.2.3 **Olives noircies par oxydation en saumure:** olives vertes ou tournantes, noircies par oxydation, désamérisées moyennant un traitement à la lessive alcaline, conditionnées dans une saumure et préservées par stérilisation thermique.

#### 2.2.2.4 Olives noires

- a) **Olives noires en saumure:** ces olives sont fermes, lisses, avec la peau luisante. Elles peuvent présenter, du fait de leur préparation, de légères concavités sur leur surface.
- **Olives noires confites:** obtenues à partir de fruits traités avec une solution alcaline et conservées par fermentation naturelle par un ou plusieurs des procédés ci-après:
    - i) en saumure;
    - ii) par stérilisation ou pasteurisation;
    - iii) moyennant un agent de conservation.
  - **Olives noires au naturel:** traitées directement à la saumure. Elles conservent un goût de fruit plus prononcé que les olives noires confites, avec généralement une légère amertume. Ces olives sont conservées par fermentation naturelle par un ou plusieurs des procédés ci-après:
    - i) en saumure;
    - ii) par stérilisation ou pasteurisation;
    - iii) moyennant un agent de conservation;
- b) **Olives noires ridées:** obtenues à partir de fruits cueillis juste avant complète maturité qui, après une brève immersion dans une légère solution alcaline, sont conservés par saupoudrage de sel dans des fûts tournés quotidiennement jusqu'à l'utilisation.
- c) **Olives noires au naturel ridées naturellement:** obtenues à partir de fruits cueillis après complète maturité, ridés sur l'arbre, puis traités directement à la saumure.
- d) **Olives noires au sel sec:** ces olives présentent un aspect ridé ou plissé, bien que la peau demeure intacte.
- **Olives noires au sel sec confites:** obtenues à partir de fruits fermes, pratiquement mûrs qui, après un léger traitement alcalin, sont conservés en couches alternées d'olives et de sel sec ou par saupoudrage avec du sel sec.
  - **Olives noires au sel sec au naturel:** obtenues à partir de fruits cueillis à complète maturité et traités directement, en couches alternées d'olives et de sel sec ou par saupoudrage avec du sel sec. Elles conservent une certaine amertume et un goût à fruit plus prononcé que les olives au sel sec confites.
  - **Olives noires ridées naturellement, au sel sec, au naturel:** obtenues à partir de fruits cueillis après complète maturité, ridés sur l'arbre, puis conservés en couches alternées d'olives et de sel sec ou par saupoudrage avec du sel sec.
  - **Olives noires piquées, au sel sec, au naturel:** obtenues à partir de fruits cueillis à complète maturité et qui, après perforation de la peau, sont conservés en couches alternées d'olives et de sel sec ou par saupoudrage avec du sel sec.
- e) **Olives noires déshydratées:** obtenues à partir de fruits mûrs, après avoir été blanchis et partiellement déshydratés au sel, moyennant chauffage très doux.

2.2.2.5 **Olives cassées**<sup>2</sup>: obtenues à partir de fruits entiers, frais ou préalablement traités à la saumure, et soumis à une opération permettant de faire éclater la pulpe sans broyer le noyau qui demeure intact en entier dans le fruit. Elles peuvent être traitées avec une lessive légère et sont conservées dans une saumure éventuellement aromatisée, avec ou sans adjonction de vinaigre. Il existe quatre types d'olives cassées:

- i) olives vertes cassées en saumure au naturel;
- ii) olives vertes de saumure au naturel cassées;
- iii) olives vertes confites cassées;
- iv) olives tournantes cassées.

2.2.2.6 **Olives tailladées**: olives vertes, tournantes ou noires, tailladées dans le sens longitudinal moyennant des incisions pratiquées dans la peau et une partie de la pulpe, conservées dans une saumure vinaigrée ou non; de l'huile d'olive et des substances aromatiques peuvent leur être ajoutées. Il existe deux types d'olives tailladées:

- i) confites, lorsqu'elles sont tailladées après avoir été soumises à un traitement alcalin;
- ii) au naturel.

2.2.2.7 **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 oeuvre répondent aux définitions générales de la présente norme. Les dénominations utilisées pour ces spécialités doivent y 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.

### 2.2.3 Modes de présentation

Les olives peuvent se présenter sous l'une des formes ci-après, selon le type et la préparation commerciale:

2.2.3.1 **Olives entières**: olives présentant leur conformation naturelle et non dénoyautées.

- a) Sans pédoncule: olives entières dont le pédoncule n'adhère plus au fruit.
- b) Avec pédoncule: olives entières dont le pédoncule reste attaché au fruit.

2.2.3.2 **Olives dénoyautées**: olives présentant dans l'ensemble leur conformation naturelle et dont le noyau a été ôté.

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

2.2.3.4 **Moitiés**: olives dénoyautées ou farcies, coupées en deux moitiés approximativement égales.

2.2.3.5 **En quartiers**: olives dénoyautées, coupées en quatre parties approximativement égales, suivant le grand axe du fruit.

2.2.3.6 **Sections**: olives dénoyautées, coupées longitudinalement en plus de quatre parties, approximativement égales.

---

<sup>2</sup> Cassées volontairement.

2.2.3.7 **Rouelles:** olives dénoyautées ou farcies, coupées en tranches parallèles d'épaisseur à peu près uniforme.

2.2.3.8 **Hachées:** menus morceaux d'olives dénoyautées, de forme irrégulière et pratiquement exemptes<sup>3</sup> d'unités identifiables comme point d'insertion du pédoncule, et de morceaux de rouelles.

2.2.3.9 **Brisées:** olives brisées accidentellement au cours du dénoyautage ou de l'introduction de la farce. Ces olives peuvent contenir des fragments de farce.

2.2.3.10 **Olives à salade:** olives brisées ou mélange d'olives brisées et d'olives dénoyautées, avec ou sans câpres, avec des fragments de farce, lorsque les olives prédominent par rapport à l'ensemble du produit commercialisé sous cette forme.

2.2.3.11 **Olives aux câpres:** olives entières ou dénoyautées, généralement de petit calibre, avec câpres et avec ou sans farce, lorsque les olives prédominent par rapport à l'ensemble du produit commercialisé sous cette forme.

2.2.3.12 **Autres modes de présentation:** Tout autre mode de présentation du produit est autorisé, toutefois le produit doit:

- i) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- ii) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté et à toute autre spécification de la présente norme applicable au mode de présentation de la norme se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition;
- iii) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

2.2.3.13 **En fonction de leur disposition dans l'emballage,** les olives peuvent à leur tour être présentées comme:

- a) **Rangées:** lorsque les olives sont logées dans les récipients rigides transparents les contenant de manière ordonnée, arrangées avec symétrie ou suivant des formes géométriques.
- b) **Non rangées:** lorsque les olives ne sont pas logées de manière ordonnée dans les récipients les contenant.

## 2.2.4 **Calibrage**

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

---

<sup>3</sup> «Pratiquement exemptes» signifie pas plus de 5 % de ces unités.

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 <sup>4</sup>

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

2.2.4.2 Le calibrage est obligatoire pour les olives présentées "entières"<sup>5</sup>, "dénoyautées", "farcies" et "moitiés".

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

2.2.4.4 Lorsqu'il s'agit d'olives dénoyautées, le calibre indiqué est celui correspondant à l'olive entière dont elles procèdent. Aux fins de vérification, le nombre d'olives dénoyautées dans un kilogramme doit être multiplié par un coefficient déterminé par chaque pays producteur. Le produit résultant de cette opération doit être compris dans l'intervalle défini par les deux numéros exprimant le calibre de l'olive entière dont elle procède, avec une tolérance de 1 calibre.

2.2.4.5 A l'intérieur de chacun des calibres et après avoir éliminé, dans un échantillon de 100 olives, celles au diamètre équatorial le plus grand et celles au diamètre équatorial le plus petit, la tolérance maximale admise est de:

- 10 % pour les calibres dont l'écart est de 10 fruits,
- 5 % pour les calibres dont l'écart est de 20 fruits,
- 2 % pour les calibres dont l'écart est de 30 fruits et plus.

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

#### 3.1 Conditions générales

Sous réserve des tolérances indiquées dans la norme, les olives de table doivent être:

- Saines
- Propres
- Dépourvues d'odeur ou de saveur anormales
- De maturité appropriée
- Exemptes de défauts pouvant affecter leur comestibilité ou leur bonne conservation
- Exemptes de matières étrangères; ne sont pas considérées comme matières étrangères les ingrédients autorisés
- Sans symptômes d'altération en cours ou de fermentation anormale
- Calibrées (en ce qui concerne les entières<sup>6</sup>, dénoyautées, farcies et moitiés)

<sup>4</sup> Au-dessus de 410, l'écart est de 50 fruits.

<sup>5</sup> Les olives entières comprennent les olives «cassées» et les olives «tailladées».

<sup>6</sup> Les olives entières comprennent les olives «cassées» et les olives «tailladées».

- D'une seule variété dans le même récipient
- De couleur uniforme, à l'exception des olives "apprêtées"<sup>7</sup>

### 3.2 **Ingrédients facultatifs**

3.2.1 Eau

3.2.2 Sel (chlorure de sodium)

3.2.3 Vinaigre

3.2.4 Huile d'olive

3.2.5 Sucres

3.2.6 Toute denrée comestible simple ou en combinaison, utilisée comme farce telle que, par exemple, piments, oignons, amandes, céleri, anchois, câpres, etc., ou leurs pâtes préparées.

3.2.7 Épices et leurs extraits et plantes aromatiques.

### 3.3 **Saumures de conditionnement**

3.3.1 Les saumures utilisées sont obtenues par la dissolution de chlorure de sodium comestible dans l'eau potable, avec ou sans adjonction de substances autorisées, aromatisées ou non avec différentes épices ou plantes.

3.3.2 La saumure doit être propre, dépourvue d'odeurs ou de saveurs anormales et exempte de matières étrangères non autorisées; la saumure-mère clarifiée peut être utilisée dans les emballages en vrac. Celle contenue dans les récipients en verre doit être non seulement propre, mais également limpide.

3.3.3 Dans le cas des olives vertes ayant subi une fermentation lactique naturelle, la saumure doit avoir une acidité minimale, exprimée en acide lactique, de 0,4 % m/m.

3.3.4 Concentration saline et limite maximale du pH de la saumure en fonction des types et des préparations:

---

<sup>7</sup> Ce terme désigne les olives soumises à un traitement spécial consistant à ajouter au liquide de couverture des substances aromatiques végétales (qui ne sont considérées, ni en totalité ni en partie, comme des matières étrangères dans le cas des olives ainsi apprêtées dénommées en espagnol «aliñadas») et éventuellement du vinaigre.

Type et préparation	Teneur minimale en chlorure de sodium	Limite maximale du pH
Olives vertes en saumure, confites ou au naturel:		
- en récipients hermétiques	5 %	4,0
- en récipients non hermétiques	6 %	4,5
Olives vertes "apprêtées".		
- en récipients hermétiques	4 %	4,0
- en récipients non hermétiques	6 %	4,5
Olives tournantes:		
- toute préparation	6 %	-
Olives noires:		
- en saumure	7 %	-
- au sel sec	10 %	-

Dans le cas des olives pasteurisées, quels que soient leur type et préparation, la teneur en chlorure de sodium de la saumure peut être abaissée à 2 %, mais la limite maximale du pH doit être de 4,3. Le liquide de couverture peut être exempt de chlorure de sodium si la limite maximale du pH est abaissée à 4 unités. Pour les olives noires la teneur en chlorure de sodium de la saumure peut être abaissée à 5 % mais la limite maximale du pH doit être de 5,5.

Pour les olives stérilisées, aucune limite n'est fixée pour la teneur minimale en chlorure de sodium de la saumure et la limite maximale du pH est fixée à 8.

3.3.5 Le jus cellulaire des olives conservées sous azote ou gaz carbonique, sans saumure, doit remplir, en ce qui concerne la teneur en chlorure de sodium et le pH, les dispositions fixées à cet égard pour les olives en saumure conservées en récipients hermétiques.

### 3.4 Critères de qualité

Les olives de table doivent répondre aux critères minimaux de qualité tels que résultant des tolérances de défauts faisant l'objet de l'alinéa 3.4.2 de la présente norme<sup>8</sup>

#### 3.4.1 Définition des défauts

- a) **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.
- b) **Défectuosités n'affectant pas la pulpe:** marques superficielles qui affectent l'épicarpe (meurtrissures, coups, taches provoquées par frôlement des branches, etc.) sans pénétrer dans le mésocarpe et ne résultant pas d'une maladie.

<sup>8</sup> Dans le commerce international, les olives de table sont classées selon leurs défauts et leur tolérance en trois catégories commerciales définies en annexe, les critères minimaux de qualité fixés par la présente norme correspondant aux critères minimaux de qualité de la catégorie commerciale «Deuxième».

- c) **Défectuosités affectant la pulpe:** imperfections ou lésions du mésocarpe qui peuvent ou non être associées à des marques superficielles. Dans le cas des olives entières dénoyautées: olives endommagées à tel point par l'arrachement du mésocarpe que la cavité du noyau ou une portion importante dudit mésocarpe devient apparente.
- d) **Fruits ridés:** olives présentées entières, entières farcies, entières dénoyautées, en moitiés et en quartiers (sauf présentation et types où les olives ont pour caractéristique d'être ridées): ridées à un point tel que leur aspect en est matériellement modifié.
- e) **Fruits mous ou fibreux:** olives excessivement ou anormalement molles ou fibreuses par rapport au type commercial.
- f) **Couleur anormale:** olives dont la coloration diffère nettement de celle qui caractérise le type commercial considéré et de celle de la moyenne des fruits contenus dans le récipient.
- g) **Domages causés par des cryptogames et des moisissures:** fruits ternes ou parsemés de taches plus ou moins sombres causées par le mycélium de certains champignons (*Macrophoma*, *Gloesporium*, etc.) qui se développe à l'intérieur de l'olive et provoque une déshydratation des tissus ou qui se développe superficiellement et affecte la couleur du fruit.
- h) **Domages causés par des insectes (autres que *Dacus oleae*) avec orifice de sortie:** fruits déformés ou comportant des taches anormales ou un aspect anormal du mésocarpe.
- i) **Dégâts causés par des soins cultureux anormaux:** fruits comportant des brûlures accidentelles de l'épicarpe.
- j) **Domages causés par *Dacus oleae*:** fruits endommagés par *Dacus oleae* avec orifice de sortie.
- k) **Pédoncules:** pédoncules fixés à l'olive et ressortant de plus de 3 mm de l'olive. Ne sont pas considéré comme défaut dans le cas des olives entières présentées avec pédoncule.
- l) **Défauts de la farce (dans le cas des olives farcies):** chair défectueuse ou coloration anormale de la farce, affectant matériellement l'aspect du produit; olives qui ne contiennent pas de farce ou qui sont incomplètement farcies; olives qui ont été farcies autrement que par le centre de l'olive suivant une ligne approximative tracée à partir de l'axe allant jusqu'à la base de l'olive.
- m) **Noyau ou fragments de noyau (sauf dans le cas des olives entières):** noyau entier ou fragments de noyau pesant au moins 5 mg.

### 3.4.2 Tolérances de défauts

Les défauts définis à l'alinéa 3.4.1 ne devront pas dépasser les limites indiquées dans le tableau ci-après pour chaque type d'olives:

Énumération des défauts	Tolérances maximales en % de fruits		
	Olives verte	Olives tournantes et olives noircies par oxydation	Olives noires
	Matières étrangères inoffensives: 1 unité par kilogramme		
a) Défectuosités n'affectant pas la pulpe	7	10	12
b) Défectuosités affectant la pulpe	5	5	8
c) Fruits ridés	5	5	10
d) Fruits mous ou fibreux	10	12	12
e) Couleur anormale	10	10	10
f) Dommages causés par des cryptogames et des moisissures	10	10	10
g) Dommages causés par des insectes	10	10	12
h) Dégâts causés par des soins culturaux anormaux	Exempt	Exempt	Exempt
i) Dommages causés par <i>Dacus oleae</i>	6	7	10
j) Pédoncules	5	5	5
Défauts de la farce:			
k) Olives ne contenant pas de farce:			
- rangées	5		
- non rangées	10		
l) Dénoyautées et farcies:	10		
Noyaux:			
m) Dénoyautées et farcies	2	2	2
n) Hachées, brisées et olives à salade (rapporté à 300 g)	2	2	2
Fragments de noyau:			
o) Dénoyautées et farcies	2	2	2
p) Hachées, brisées et olives à salade (rapporté à 300 g)	2	2	2
Noyaux brisés:			
q) Cassées	6	6	
r) En aucun cas, le cumul des tolérances ne sera supérieur à	17 %	17 %	17 %

Les tolérances établies pour les noyaux et les fragments de noyau ne sont pas considérées dans le cumul des tolérances indiqué.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 Agents de conservation

Les agents suivants peuvent être utilisés seuls ou en toute combinaison dans les olives soit non entièrement fermentées, soit non conservées par stérilisation thermique:

#### Concentration maximale

(exprimée en poids m/m sur le poids total des olives, saumure comprise)

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

4.1.2 Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium 0,5 g/kg (exprimée en acide sorbique)

### 4.2 Agents acidifiants

4.2.1 Acide lactique 15 g/kg

4.2.2 Acide citrique 15 g/kg

4.2.3 Acide L(+) tartrique 15 g/kg

4.2.4 Acide acétique Limitée par les BPF

4.2.5 Gaz carbonique Limitée par les BPF

#### Concentration maximale

(exprimée en poids m/m sur le poids total des olives, saumure comprise)

### 4.3 Antioxydant

Acide L-ascorbique 0,2 g/kg

### 4.4 Stabilisants

4.4.1 Gluconate ferreux (uniquement pour stabiliser la couleur des olives confites noircies par oxydation) 0,15 g/kg (en Fe total dans les fruits)

4.4.2 Lactate ferreux 0,15 g/kg (en Fe total dans les fruits)

### 4.5 Aromatisants

Aromatisants naturels définis par le Codex Alimentarius Limitée par les BPF

### 4.6 Exhausteur de la saveur

	(uniquement pour les olives farcies aux anchois)	
4.6.1	Glutamate monosodique	5 g/kg
4.7	<b>Epaississants et gélifiants</b> (uniquement pour les pâtes destinées aux farces)	
4.7.1	Alginate de sodium	5 g/kg
4.7.2	Carragénine	Limitée par les BPF
4.7.3	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
4.7.4	Gomme guar	Limitée par les BPF
4.7.5	Gomme xanthane	3 g/kg
4.8	<b>Agents raffermissants</b> (uniquement pour les olives farcies avec des pâtes)	
4.8.1	Chlorure de calcium	} 1,5 g/kg exprimée en ion calcium dans le produit final farci
4.8.2	Lactate de calcium	
4.8.3	Citrate de calcium	
		<b>Concentration maximale</b> (exprimée en poids m/m sur le poids total des olives, saumure comprise)
4.8.4	Chlorure de potassium	1,5 g/kg exprimée en ion potassium dans le produit final farci
4.9	<b>Autres additifs</b>	
4.9.1	Hydroxyde de sodium ou de potassium	Limitée par les BPF
4.9.2	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
4.10	<b>Auxiliaires technologiques</b>	
4.10.1	Cultures de micro-organismes lactiques	Limitée par les BPF
4.10.2	Azote	Limitée par les BPF
4.10.3	Gaz carbonique	Limitée par les BPF
5.	<b>CONTAMINANTS</b>	
	Plomb (Pb)	1 mg/kg

Etain (Sn) 250 mg/kg, calculée en Sn

## 6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

6.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.

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

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

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

## 7. RECIPIENTS

7.1 Les récipients utilisés peuvent être de bois, métal, fer-blanc, verre, matériaux macromoléculaires (plastique) ou de n'importe quel autre matériau apte à garantir la bonne conservation des olives et à ne pas transmettre de substances toxiques au produit conservé.

7.2 Les fûts métalliques doivent être recouverts à l'intérieur de vernis époxyphénoliques ou similaires.

7.3 Les récipients en fer-blanc destinés au conditionnement des olives noires doivent être vernissés intérieurement, tout au moins sur la surface interne des deux couvercles.

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

7.5 Les récipients de matériaux macromoléculaires doivent répondre aux exigences technosanitaires en vigueur et présenter une résistance suffisante au transport.

7.6 A l'exception des emballages perdus qui doivent être neufs et ne pas présenter des signes d'altération laissant supposer qu'ils puissent nuire par la suite aux conditions organoleptiques ou à la valeur commerciale du produit y contenu, tous les autres récipients de bois et de matière plastique peuvent être réutilisés sous réserve qu'ils soient en bon état et que leur propreté ait été assurée.

## 8. POIDS ET MESURES

### 8.1 Remplissage du récipient

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

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

### 8.2 Tolérances de remplissage des récipients

Le contenu (olives et liquide de couverture) ne doit pas être inférieur, dans aucun récipient, à 90 % du volume du récipient, défini à la section 8.1 de la présente norme, aucune tolérance n'étant dès lors admise à ce titre.

## 9. ETIQUETAGE

Outre les spécifications de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)<sup>9</sup>, les dispositions spécifiques suivantes doivent être appliquées:

### 9.1 Nom du produit

9.1.1 Le nom de l'aliment à déclarer sur l'étiquette doit être "Olives" ou "Olives de table".<sup>10</sup>

9.1.2 Ce qui suit devra, selon le cas, faire partie intégrante du nom de l'aliment ou figurer à proximité de celui-ci:

9.1.2.1 Le type d'olive, tel qu'il est défini à l'alinéa 2.2.1;

9.1.2.2 La préparation commerciale du produit, telle que décrite à l'alinéa 2.2.2.

9.1.2.3 Le mode de présentation du produit, tel que décrit à l'alinéa 2.2.3, cette indication pouvant 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).

9.1.2.4 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation à l'alinéa 2.2.3.12, l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

9.1.2.5 Le calibre des olives présentées "entières", "dénoyautées", "farcies" et "moitiés" conformément aux prescriptions de l'alinéa 2.2.4.

9.1.2.6 La variété d'olives.

<sup>9</sup> Dénommée ci-après «la Norme générale».

<sup>10</sup> En notifiant leur position concernant la norme, les gouvernements sont priés d'indiquer les prescriptions en vigueur dans leurs pays.

## 9.2 **Aliments irradiés**

Les olives de table traitées par rayonnements ionisants/de l'énergie ionisante ou contenant des ingrédients traités par rayonnements ionisants/de l'énergie ionisante doivent être étiquetées conformément à la Norme générale.

## 9.3 **Récipients non destinés à la vente au détail**

En plus des dispositions de la Norme générale les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent aux récipients non destinés à la vente au détail.

Les indications ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient soit sur les documents qui y sont joints; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur doivent figurer sur le récipient.

Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci puisse être identifiée clairement par les documents joints.

## 10. **METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

## ANNEXE

**Norme du Conseil oléicole international applicable aux  
olives de table dans le commerce international  
T/OT/Doc. N°1.5 du 2 octobre 1980**

**(Extrait: classement qualitatif)**

**Classement qualitatif**

Les olives de table sont classées d'après les défauts et tolérances figurant aux sections 1, 2 et 3 dans l'une des catégories commerciales suivantes:

"Extra": sont considérées comprises dans cette catégorie les olives de qualité supérieure, possédant au plus haut degré les caractéristiques propres à leur variété. 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.

Sous cette catégorie, seules pourront être exportées les olives entières, cassées, tailladées, dénoyautées et farcies des variétés les meilleures, sous réserve que leur calibre soit supérieur à 351/380.

"Première", "Ie" 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. Sous réserve de ne pas nuire au bon aspect de l'ensemble ni aux caractéristiques organoleptiques individuellement de chaque fruit, elles pourront présenter de légers défauts de couleur, de forme, d'épiderme ou de fermeté de la pulpe.

Sous cette catégorie pourront être exportés tous les types, préparations et présentations d'olives de table, à l'exception des "hachées", "brisées" et "pâte d'olives".

"Deuxième", "Iie" ou "Standard": cette catégorie comporte les olives répondant aux critères minimaux de qualité spécifiés à l'alinéa 3.4.2 de la Norme Codex pour les olives de table.

## 1. Défauts et tolérances pour les olives vertes

Énumération des défauts	Tolérances maximales en pourcentage de fruits		
	Extra	Première	Deuxième ou Standard
Matières étrangères inoffensives: 1 unité par kilogramme			
De l'épiderme, sans affecter la pulpe	3	5	7
De l'épiderme, affectant la pulpe	2	3	5
Fruits ridés	1	2	5
Fruits mous ou fibreux	2	4	10
Couleur anormale	2	4	10
Dommages causés par des cryptogames	2	4	10
Dommages causés par des insectes <sup>11</sup>	3	5	10
Dégâts causés par des soins culturaux anormaux	Exempt	Exempt	Exempt
Dommages causés par <i>Dacus oleae</i> (avec orifice de sortie)	2	3	6
Pédoncules (sauf pour la présentation avec pédoncule)	1	2	5
Défauts de la farce:			
Olives ne contenant pas de farce:			
- rangées	1	2	5
- non rangées	1	4	10
Farce défectueuse	3	5	10
Noyaux:			
Dénoyautées et farcies	Exempt	1	2
Brisées et olives à salade (rapporté à 300 g)	-	1	2
Fragments de noyau:			
Dénoyautées et farcies	2	2	2
Brisées et olives à salade (rapporté à 300 g)	-	2	2
Noyaux brisés:			
Cassées	3	4	6

<sup>11</sup> Une tolérance supérieure peut être permise pour tenir compte des fortes attaques lorsqu'une telle tolérance supérieure n'est pas interdite dans le pays où les olives sont consommées; ces attaques excluent celles du *Dacus* avec orifice de sortie.

Le cumul des tolérances ne sera supérieur, en aucun cas, pour chaque catégorie commerciale, à:

Extra:	7 pour 100
Première:	12 pour 100
Deuxième ou Standard:	17 pour 100

Les tolérances établies pour les noyaux et les fragments de noyau ne sont pas considérées dans le cumul des tolérances indiqué ci-dessus pour les différentes catégories commerciales.

## 2. Défauts et tolérances pour les olives tournantes et les olives noircies par oxydation

Énumération des défauts	Tolérances maximales en pourcentage de fruits		
	Extra	Première	Deuxième ou Standard
Matières étrangères inoffensives: 1 unité par kilogramme			
De l'épiderme, sans affecter la pulpe	3	6	10
De l'épiderme, affectant la pulpe	2	3	5
Fruits ridés	1	2	5
Fruits mous ou fibreux	3	6	12
Couleur anormale	2	4	10
Dommages causés par des cryptogames	2	4	10
Dommages causés par des insectes	3	5	10
Dégâts causés par des soins cultureux anormaux	Exempt	Exempt	Exempt
Dommages causés par <i>Dacus oleae</i> (avec orifice de sortie) <sup>12</sup>	3	5	7
Pédoncules (sauf pour la présentation avec pédoncule)	1	2	5
Noyaux:			
Dénoyautées et farcies	Exempt	1	2
Brisées et olives à salade (rapporté à 300 g)	-	1	2
Fragments de noyau:			
Dénoyautées et farcies	2	2	2
Brisées et olives à salade (rapporté à 300 g)	-	2	2
Noyaux brisés:			
Cassées	3	4	6

<sup>12</sup> Une tolérance supérieure peut être permise pour tenir compte des fortes attaques lorsqu'une telle tolérance supérieur n'est pas interdite dans le pays où les olives sont consommées; ces attaque excluent celles du *Dacus* avec orifice de sortie.

Le cumul des tolérances ne sera supérieur, en aucun cas, pour chaque catégorie commerciale, à:

Extra:	7 pour 100
Première:	12 pour 100
Deuxième ou Standard:	17 pour 100

Les tolérances établies pour les noyaux et les fragments de noyau ne sont pas considérées dans le cumul des tolérances indiqué ci-dessus pour les différentes catégories commerciales.

### 3. Défauts et tolérances pour les olives noires

Énumération des défauts	Tolérances maximales en pourcentage de fruits		
	Extra	Première	Deuxième ou Standard
Matières étrangères inoffensives: 1 unité par kilogramme			
De l'épiderme, sans affecter la pulpe	4	7	12
De l'épiderme, affectant la pulpe	4	6	8
Fruits ridés	4	6	10
Fruits mous ou fibreux	3	6	12
Couleur anormale	2	4	10
Domages causés par des cryptogames	2	4	10
Domages causés par des insectes	3	6	12
Dégâts causés par des soins culturaux anormaux	Exempt	Exempt	Exempt
Domages causés par <i>Dacus oleae</i> (avec orifice de sortie) <sup>13</sup>	5	8	10
Pédoncules (sauf pour la présentation avec pédoncule)	1	2	5
Noyaux:			
Dénoyautées et farcies	Exempt	1	2
Brisées et olives à salade (rapporté à 300 g)	-	1	2
Fragments de noyau:			

<sup>13</sup> Une tolérance supérieure peut être permise pour tenir compte des fortes attaques lorsqu'une telle tolérance supérieur n'est pas interdite dans le pays où les olives sont consommées; ces attaque excluent celles du *Dacus* avec orifice de sortie.

Énumération des défauts	Tolérances maximales en pourcentage de fruits		
	Extra	Première	Deuxième ou Standard
Matières étrangères inoffensives: 1 unité par kilogramme			
Dénoyautées et farcies	2	2	2
Brisées et olives à salade (rapporté à 300 g)	-	2	2

Le cumul des tolérances ne sera supérieur, en aucun cas, pour chaque catégorie commerciale, à:

Extra: 7 pour 100

Première: 12 pour 100

Deuxième ou Standard: 17 pour 100

Les tolérances établies pour les noyaux et les fragments de noyau ne sont pas considérées dans le cumul des tolérances indiqué ci-dessus pour les différentes catégories commerciales.