CODEX ALIMENTARIUS
NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Organisation mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES OLIVES DE TABLE

CXS 66-1981

Adoptée en 1981. Révisée en 1987 et 2013. Amendée en 2022, 2023 et 2024.

Amendements de 2024

Suite aux décisions prises lors de la quarante-septième session de la Commission du Codex Alimentarius en novembre 2024, des amendements ont été apportés à la section 4 Additifs alimentaires.

Amendements de 2023

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, des amendements ont été apportés à la section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Amendements de 2022

Suite aux décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022, des amendements ont été apportés à la section 8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

«Olives de table» désigne le produit:

(a) préparé à partir des fruits sains de variétés de l'olivier cultivé (*Olea europaea* L.) ayant atteint le stade de maturité approprié, choisis pour leur production de fruits dont le volume, la forme, la proportion de chair par rapport au noyau, la finesse de la chair, la saveur, la fermeté et la facilité à se séparer du noyau les rendent particulièrement aptes à la confiserie;

(b) soumis à des traitements de désamérisation et conservé par fermentation naturelle, et/ou par traitement thermique ou par d'autres moyens, afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions d'entreposage appropriées, avec ou sans agent de conservation;

(c) conditionnés avec ou sans un liquide de couverture approprié conformément à la section 3.1.3.

2.2 Dénominations du produit

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

2.2.1 *Types d'olives*

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

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

(b) **Olives tournantes:** fruits récoltés avant complète maturité, à la véraison.

(c) **Olives noires:** fruits récoltés au moment où ils ont atteint leur complète maturité, ou peu avant.

2.2.2 *Préparations commerciales*

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

(a) **Olives confites:** olives vertes ou tournantes ou noires ayant subi un traitement alcalin:

(a-1) Olives vertes confites;

(a-2) Olives tournantes confites;

(a-3) Olives noires confites;

(a-4) Olives vertes mures[i].

(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.

[i] Olives dont la couleur varie du jaune verdâtre à d'autres teintes de vert et qui peut être tachetées. Les olives subissent un traitement destiné à enlever l'amertume ainsi qu'un traitement thermique adéquat, et sont emballées dans des récipients hermétiques; elles ne sont ni oxydées ni traitées avec des agents acidifiants.

(c) **Olives déshydratées et/ou ridées:** olives vertes, tournantes ou noires ayant subi ou non un léger traitement alcalin, conservées en saumure ou partiellement déshydratées au sel sec et/ou par chauffage ou tout autre procédé technologique:

(c-1) Olives vertes déshydratées et/ou ridées;

(c-2) Olives tournantes déshydratées et/ou ridées;

(c-3) Olives noires déshydratées et/ou ridées.

(d) **Olives noircies par oxydation:** olives vertes ou tournantes conservées en saumure, fermentées ou non, et noircies par oxydation, avec ou sans milieu alcalin. Elles devraient être d'une couleur noire uniforme.

Les olives noircies par oxydation devraient être conservées dans des récipients fermés hermétiquement et faire l'objet d'une stérilisation par la chaleur.

(d-1) Olives noires.

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

2.3 Types variétaux

Toute variété produite commercialement (cultivar) et convenant à la transformation peut être employée.

2.4 Modes de présentation

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

2.4.1 *Olives entières*

(a) **Olives entières:** Olives avec ou sans pédoncule, présentant leur conformation naturelle et non dénoyautées.

(b) **Olives cassées:** Olives entières soumises à une opération permettant de faire éclater la pulpe sans broyer le noyau qui demeure intact et entier dans le fruit.

(c) **Olives tailladées:** Olives entières tailladées dans le sens longitudinal moyennant des incisions pratiquées dans la peau et une partie de la pulpe.

2.4.2 *Olives dénoyautées*

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

(b) **Moitiés:** Olives dénoyautées ou farcies, coupées en deux moitiés approximativement égales perpendiculairement au grand axe du fruit.

(c) **En quartiers:** Olives dénoyautées, coupées en quatre parties approximativement égales, suivant le grand axe du fruit et perpendiculairement à celui-ci.

(d) **Sections:** Olives dénoyautées, coupées longitudinalement en plus de quatre parties approximativement égales.

(e) **Rouelles ou rondelles:** Olives dénoyautées ou farcies, coupées en tranches d'épaisseur à peu près uniforme.

(f) **Hachées:** Menus morceaux d'olives dénoyautées, de forme irrégulière et pratiquement exemptes (pas plus de 5 pour 100 en poids de ces unités) d'unités identifiables comme points d'insertion du pédoncule et de morceaux de rouelles ou rondelles.

(g) **Brisées:** Olives brisées au cours du dénoyautage ou de l'introduction de la farce. D'habitude, ces olives peuvent contenir des fragments de farce.

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

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

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

2.5 Autres modes de présentation

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

(a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;

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

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 *Ingrédients de base*

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

3.1.2 *Autres ingrédients autorisés*

D'autres ingrédients peuvent être utilisés, tels que:

(a) eau;

(b) sels alimentaires tels que définis dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985)[1];

(c) vinaigre;

(d) huile d'olive, telle que définie dans la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981)[2] ou d'autres huiles végétales telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999)[3];

(e) sucres tels que définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999)[4] et/ou denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, comme le miel (*Norme pour le miel* [CXS 12-1981])[5];

(f) toute denrée comestible simple ou composée utilisée en tant qu'accompagnement ou comme farce telle que, par exemple, piment, oignon, amande, céleri, anchois, câpres ou leurs pâtes;

(g) épices et plantes aromatiques ou leurs extraits naturels.

3.1.3 *Milieux de couverture (saumures de conditionnement)*

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

La saumure doit être propre, exempte de matières étrangères, présenter une couleur, une saveur et une odeur caractéristiques et doit répondre aux règles d'hygiène définies à la section 6.

Les olives fermentées contenues dans un milieu de couverture peuvent renfermer des micro-organismes utilisés pour la fermentation, notamment des bactéries lactiques et des levures.

Caractéristiques physico-chimiques de la saumure de conditionnement ou du jus extrait de la pulpe après équilibre osmotique, selon le traitement de conditionnement conformément aux dispositions de la section 2.1 b):

Tableau 1

Type et préparation	Concentration minimale en chlorure de sodium%	Limite maximale de pH
Olives confites	5%	4,3
Olives au naturel	6%	4,3
Olives confites pasteurisées et olives au naturel	BPF	4,3
Olives déshydratées et/ou ridées	8%	BPF
Olives noircies par oxydation avec un traitement alcalin et olives vertes mûres	BPF	BPF

BPF: Bonnes pratiques de fabrication

Les préparations commerciales d'olives de table qui ne répondraient pas aux caractéristiques physico-chimiques ci-dessus devraient être transformées de manière appropriée afin d'assurer leur conformité aux recommandations générales de salubrité alimentaire énoncées à la section 6.

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

3.2 Facteurs de qualité

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

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

Les olives de table doivent respecter les spécifications de qualité minimales de la deuxième catégorie indiquée dans le tableau 3 et le texte de la section 3.2.4. D'autres modes de présentation doivent se conformer au tableau 4 de la section 3.2.4.

3.2.1 *Catégories commerciales*

La classification des olives de table est facultative; toutefois, si les olives sont classées, elles doivent l'être selon les désignations suivantes:

3.2.1.1 *«Extra», «Fantaisie» ou «A»*

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

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

3.2.1.2 *«Première», «I», «Premier choix» ou «B»*

Dans cette catégorie sont comprises les olives de bonne qualité, au degré de maturité approprié et présentant les caractéristiques propres à leur variété et à leur préparation commerciale. Sous réserve de ne pas nuire au bon aspect de l'ensemble ni aux caractéristiques organoleptiques individuelles de chaque fruit, elles pourront présenter de légers défauts de couleur, de forme, d'épiderme ou de fermeté de la pulpe.

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

3.2.1.3 ***«Deuxième», «II», «Standard» ou «C»***

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

3.2.2 ***Uniformité de calibre***

Les olives de table devront être uniformes en calibre. Si elles sont calibrées, on devra appliquer l'échelle suivante. Des échelles différentes peuvent néanmoins être utilisées en fonction d'accords entre les parties. L'échelle des calibres, dans un kilogramme, est la suivante:

Tableau 2

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

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

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

Le calibrage peut être appliqué 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, celles ayant le diamètre équatorial le plus grand et celle ayant le diamètre équatorial le plus petit, la différence entre les diamètres équatoriaux des olives restantes ne dépasse pas 4 mm. Ou bien, la tolérance tolérée maximale devra être de:

- 10 pour cent des calibres inférieur et supérieur pour les calibres qui ont un écart de 10 fruits;
- 5 pour cent des calibres inférieur et supérieur pour les calibres qui ont un écart de 20 fruits;
- 2 pour cent des calibres inférieur et supérieur pour les calibres qui ont un écart de 30 fruits ou plus.

3.2.3 ***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) **Fruits tachés:** Olives présentant des marques ou des taches superficielles qui pénètrent ou non dans la pulpe, d'une superficie supérieure à 9 mm² qui, individuellement ou ensemble, modifient matériellement l'apparence ou la qualité de consommation des olives.

(c) **Fruits mutilés:** Olives endommagées par l'arrachement de l'épicarpe, avec dommages à la pulpe, à tel point qu'une portion du mésocarpe devient apparente.

(d) **Fruits cassés:** Olives endommagées à tel point que leur structure normale est altérée.

(e) **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.

(f) **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.

(g) **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.

(h) **Pédoncules:** Pédoncules fixés à l'olive et qui mesurent plus de 3 mm à la partie la plus saillante de l'olive. Ils ne sont pas considérés comme un défaut dans le cas des olives entières présentées avec pédoncule.

(i) **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.

(j) **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.

(k) **«Fruits mous»** – Unités qui manquent de la fermeté caractéristique d'une variété spécifique.

(l) **«Fruits excessivement mous»** – Les unités devront être considérées excessivement molles lorsque les olives ont un aspect spongieux ou aqueux. On considère les unités comme excessivement molles, lorsqu'elles ont la forme apparente d'unités entières mais semblent avoir une pulpe désagrégée et une texture aqueuse. En plus, une unité doit être considérée excessivement molle si on peut sentir le noyau lorsqu'on exerce une pression modérée.

3.2.4 *Défauts et tolérances*

Les tolérances maximales de défauts pour chacune des catégories commerciales, par types d'olive et pour les olives noircies par oxydation, sont les suivantes:

Les limites de défauts pour les **olives entières, dénoyautées ou farcies** sont les suivantes:

Tableau 3

	Catégorie Extra			**Première Catégorie**			**Deuxième Catégorie**		
Préparations commerciales	olives vertes a-1 et a-4	olives noircies par oxydation d-1	olives tournantes et noires autres préparations commerciales	olives vertes a-1 et a-4	olives noircies par oxydation d-1	olives tournantes et noires autres préparations commerciales	olives vertes a-1 et a-4	olives noircies par oxydation d-1	olives tournantes et noires autres préparations commerciales
Olives dénoyautées ou farcies Tolérances maximales en % de fruits:									
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

Olives entières dénoyautées ou farcies Tolérances maximales en % de fruits:									
Fruits tachés	4[a]	4	6	6	6	8	10	6	12
Fruits mutilés	2	2	3	4	4	6	8	8	10
Fruits ridés	2	2	4	3	3	6	6	6	10
Texture anormale	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Couleur anormale	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Pédoncules	3	3	3	5	5	5	6	6	6
Cumul maximal de tolérances pour ces défauts	12	12	12	17	17	17	22	22	22
Tolérance maximale en unités par kilogramme ou par fraction: Matières étrangères inoffensives	1	1	1	1	1	1	1	1	1

[a] En outre, au moins 30 pour cent des fruits doivent être pratiquement exempts de taches

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

Les limites de défauts pour les **olives brisées, hachées, rouelles ou rondelles (tranchées) et autres présentations d'olives morcelées** sont les suivantes:

Tableau 4

Défauts	Olives vertes	Olives noircies par oxydation	Olives noires
Matières étrangères inoffensives (unité)	2	2	2
Pédoncules (unité)	4	6	5
Taches et rides (pourcentage)	25	25	25
Noyaux et fragments de noyaux (nombre moyen d'unités)	1,0	1,0	1,0
Fruits mous et excessivement mous (pourcentage)	10/5	10/5	12/6
Brisures (provenant de morceaux ou de tranches, en pourcentage)	50	50	50

L'évaluation des tolérances est à réaliser sur un échantillon minimum de 300 g d'olives prélevés conformément au plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

3.3 Classification des unités «défectueuses»

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

3.4 Acceptation des lots

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

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

(b) les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antioxydants, les agents de rétention de couleur[iii], les affermissants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, certains régulateurs de l'acidité et certains épaississants[iv] utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)[6] dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines) ou répertoriés dans le tableau III de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)[7].

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

---

ii Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.
iii Olives de table noircies par oxydation.
iv Olives de table farcies.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette Norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)[8], du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979)[9], du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve* (CXC 2-1969)[10] et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)[v,11].

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 *Remplissage minimal*

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

7.1.2 *Classification des unités «défectueuses»*

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

7.1.3 *Acceptation des lots*

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités «défectueuses» requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

7.1.4 *Poids net égoutté minimal*

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

Tableau 5

Mode de présentation	Poids égoutté minimal
Olives entières[a]	50%
Olives entières, dénoyautées et farcies	40%

[a] Pour les calibres de moins de 110 unités/kg, le poids égoutté minimal ne s'applique pas.

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

Tableau 6

(a) Les récipients contenant un poids égoutté de moins de 200 g	5%
(b) Les récipients contenant un poids égoutté entre 200 et 500 g	4%
(c) Les récipients contenant un poids égoutté entre 500 et 1500 g	3%
(d) Les récipients contenant un poids égoutté au-delà de 1500 g	2%

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

---

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

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

7.1.4.2 Acceptation des lots

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

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Étiquetage des récipients destinés à la vente au détail

Le produit couvert par les dispositions de la présente Norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)[12]. En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

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:

- Le type d'olive, tel que défini à la section 2.2.1, peut être remplacé par les indications en usage dans le pays de vente au détail. Cette mention n'est pas obligatoire sur les emballages transparents.
- La préparation commerciale telle que décrite à la section 2.2.2, peut être remplacée par celle en usage dans le pays de vente au détail.
- Le mode de présentation tel que décrit à la section 2.4; cette indication peut se limiter aux mentions d'usage dans le pays de vente au détail; cette indication peut être omise sur l'étiquette des bocaux de verre et des sachets plastiques. Pour les olives farcies, le mode de présentation de la farce doit être précisé:
  - «olives farcies au....» (ingrédient simple ou en combinaison);
  - «olives farcies à la pâte de...» (ingrédient simple ou en combinaison).
- Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.5), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.
- Le calibre des olives présentées «entières», «dénoyautées», «farcies» et «moitiés»; la mention du calibre peut se faire selon les usages en vigueur dans le pays de vente au détail. La mention du calibre n'est pas obligatoire sur les emballages transparents.
- La catégorie commerciale (f*acultatif*).
- Le nom de la variété (*facultatif*).

8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)[13].

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

Pour vérifier la conformité avec cette Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)[14] se rapportant aux dispositions de cette Norme.

9.2 Méthodes d'échantillonnage

Tel que décrit dans la Norme.

PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant:

Niveau de contrôle I - **Échantillonnage normal**

Niveau de contrôle II - **Conflits (effectif de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot**

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

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

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

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

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

[1] FAO et OMS. 1985. *Norme pour le sel de qualité alimentaire.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 150-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[2] FAO et OMS. 1981. *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 33-1981. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[3] FAO et OMS. 1999. *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 210-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[4] FAO et OMS. 1999. *Norme pour les sucres.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 212-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[5] FAO et OMS. 1981. *Norme pour le miel.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 12-1981. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[6] FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[7] FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[8] FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, nº CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[9] FAO et OMS. 1979. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides.* Code d'usages du Codex Alimentarius, nº CXC 23-1979. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[10] FAO et OMS. 1969. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve.* Code d'usages du Codex Alimentarius, nº CXC 2-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[11] FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, nº CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[12] FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[13] FAO et OMS. 2021. *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[14] FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.