

FEDERATION DES INDUSTRIES CONDIMENTAIRES DE FRANCE

8, RUE DE L'ISLY – 75008 PARIS

Tél : 01 53 42 33 80 - Télécopieur : 01 53 42 33 81 - Email : covip@wanadoo.fr

DECEMBRE 2000

<p>CODE DES BONNES PRATIQUES LOYALES POUR LES OLIVES DE TABLE</p>
--

Ce document a été retranscrit en juillet 2004 par Jean-Michel DURIEZ de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive pour la Fédération de l'Olive de France –

www.afidol.org

Une mise à jour a été effectuée en 2009 suite à la modification de la définition de la tapenade.



PARIS, LE 6 FÉVRIER 2001

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES
55, BOULEVARD VINCENT AURIOL TELEDOD
75013 PARIS CEDEX 13

Réf : / G:olives code 6février.doc

Affaire suivie par Claudine MUCKENSTURM
Bureau D4 - Produits d'origine végétale
Téléphone : 01 44 97 24 37
Télécopie : 01 44 97 05 27
Mél. : D4@dgccrf.finances.gouv.fr

000049

Monsieur le Président de la Fédération des Industries
Condimentaires de France
8, rue de l'Isly
75008 PARIS

Monsieur le Président,

Le code des pratiques loyales pour les olives de table, qui remplace le code d'usages du 1^{er} juillet 1985, a fait l'objet le 18 janvier 2001 d'un avis favorable du Comité d'experts spécialisé « microbiologie » placé auprès de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

Ce code est l'aboutissement d'un long travail de concertation entre votre Fédération et la DGCCRF en liaison avec les experts de l'AFSSA.

Le contenu de ce code prend en compte les données techniques actuelles et les évolutions intervenues sur le marché des olives de table. Il développe notamment les aspects relatifs aux procédés d'élaboration et de conservation, à la qualité et aux caractéristiques physico-chimiques des produits. Il introduit des recommandations de critères microbiologiques comme indicateurs de la qualité des olives.

Ce code, conforme aux principes de loyauté des transactions commerciales et de protection des consommateurs, pourra, sous le contrôle des tribunaux, servir de référence aux corps de contrôle de la DGCCRF, pour s'assurer du caractère loyal et marchand des produits.

J'appelle cependant votre attention sur le fait que le code ne peut se substituer à la réglementation, qu'elle soit nationale ou communautaire.

En saluant le travail des industriels membres de votre Fédération, je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

Le chef de service

LUC VALADE

5.FEV.2001 15:35

0144972486

Nº317

P.2/2



ANNEXE II

Maisons-Alfort, le 18 JAN. 2001

AVIS

DIRECTEUR GENERAL

Saisine n° 2000-SA-0292

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif
au code des pratiques loyales pour les olives de table**
(saisine 2000 - SA - 0292)

Le Conseil supérieur d'hygiène publique de France (CSHPPF) a été saisi en octobre 1999, par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, d'une demande d'avis portant sur le Code des pratiques loyales pour les olives de table. Ce dossier a été examiné par le groupe de travail « Microbiologie et évaluation des risques » du CSHPPF et a été transmis, en septembre 2000 au Comité d'experts spécialisé (CES) « Microbiologie », placé auprès de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

Après consultation du CES « Microbiologie », réuni le 5 décembre 2000, l'Afssa émet l'avis suivant.

- Considérant les recommandations de critères microbiologiques comme indicateurs de la qualité des olives et les propositions de composition des différentes saumures utilisées figurant dans ce code ;
- Considérant que ce code n'est pas un guide de bonnes pratiques d'hygiène selon la directive 93/43/CE et qu'il ne peut donc être utilisé en tant que tel ;

l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments rend un avis favorable sur les dispositions relatives à l'hygiène contenues dans ce code des pratiques loyales pour les olives de table.

Martin HIRSCH

23, avenue du
Général de Gaulle
BP 18, 94701
Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 00
Fax 01 49 77 90 05
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

DERNS/Enr.22/nd.A

SOMMAIRE

TITRE I — LA MATIÈRE PREMIÈRE

page 1

- I — Définition de l'Olive de table
- II — Types d'Olives
 - a) Olives vertes
 - b) Olives tournantes
 - c) Olives noires mûres

TITRE II — TECHNIQUES D'ÉLABORATION ET DE CONSERVATION

- I — Traitement de la matière première 2
- II — Différentes techniques d'élaboration 2
 - a) Olives vertes 2
 - b) Olives tournantes 3
 - c) Olives noires confites 3
 - d) Olives noires 3

TITRE III — PRÉSENTATION ET PRÉSERVATION DU PRODUIT 5

- I — Modes de présentation 5
 - a) Olives entières
 - b) Olives cassées
 - c) Olives tailladées
 - d) Olives dénoyautées 6
 - e) Olives farcies
 - f) Olives en rouelles ou en rondelles
 - g) Olives en quartiers
 - h) Olives en morceaux ou brisées
 - i) Pâte d'olives
 - j) Spécialités diverses
- II — Préservation du produit 7
 - a) Acidification / salage
 - b) Traitements thermiques
 - c) Atmosphère protectrice
 - d) Conservation au froid (+ 4°C)
 - e) Adjonction de conservateurs
 - f) Association de traitements

TITRE IV — CRITÈRES DE QUALITÉ

- I — Conditions générales 8
- II — Définition des défauts
 - a) Matières étrangères inoffensives

b) Défectuosité de l'épiderme sans affecter la pulpe	
c) Défectuosité de l'épiderme affectant la pulpe	
d) Fruits ridés	
e) Fruits mous ou fibreux	9
f) Couleur anormale	9
g) Dommages causés par des cryptogames	9
h) Dommages causés par des insectes (autres que <i>Dacus oleae</i>)	9
i) Dommages causés par des soins cultureux anormaux	9
j) Dommages causés par <i>Dacus oleae</i>	9
k) Pédoncules	9
l) Défauts de la farce (olives farcies)	10
m) Noyau ou fragments de noyau (sauf olives entières)	10
III — Tolérances de défauts	10
a) Défauts critiques	10
b) Défauts majeurs	11
c) Défauts mineurs	11
d) Contrôle et échantillonnage pour les olives en fûts	12
e) Contrôle et échantillonnage pour les produits finis	12
IV — Calibres	13
V — Conditionnement	14
a) récipients	14
b) Saumures	14
<u>TITRE V — ÉTIQUETAGE</u>	16
I — Dénomination de vente	16
a) Olives vertes	16
b) Olives noires au naturel	16
c) Olives noires au sel sec	16
d) Olives noires piquées au sel	16
e) Olives noires à la Grecque	17
f) Olives noires confites	17
g) Olives cassées au naturel	17
h) Olives cassées	17
i) Olives tailladées	17
j) Olives pasteurisées	17
k) Appellations variétales et / ou d'origine	18
l) Tapenade	18
m) Mélanges	19
n) Dénominations qualitatives	19
II — Origine du produit	19
III — Indication du calibre exprimé en nombre de fruits à l'hectogramme	20
IV — Indication de la masse nette	20
V — Indication de la température de conservation	21

TITRE VI — RÈGLES D'HYGIÈNE 22

I — Hygiène des locaux, du personnel et des produits 22

II — Contrôles et vérifications 22

ANNEXES:

ANNEXE 1 Liste des principales variétés d'olives de table,
françaises ou étrangères 23

Techniques d'élaboration et de conservation des olives de table :

ANNEXE II Olives vertes 29

ANNEXE III Olives tournantes 30

ANNEXE IV Olives noires confites 31

ANNEXE V Olives noires 32

Olives en fûts et en seaux :

ANNEXE VI Critères physico-chimiques (après osmose) 33

ANNEXE VII Critères microbiologiques 34

Olives destinées à la vente au public :

ANNEXE VIII Critères physico-chimiques (après osmose) 35

ANNEXE IX Critères microbiologiques 36

ANNEXE X Justification des critères physico-chimiques 38

ANNEXE XI Justification des critères microbiologiques 39

TITRE I — LA MATIÈRE PREMIÈRE

I — DÉFINITION DE L'OLIVE DE TABLE

L'olive de table est le fruit de certaines variétés de l'olivier cultivé (*Olea europea sativa* Hoffg. et Link) particulièrement reconnues propres à cette destination.

Les qualités particulières exigées de ces fruits résident essentiellement dans la bonne proportion de chair par rapport au noyau, dans la finesse de cette chair, sa fermeté, son craquant, sa facilité à se détacher du noyau, la minceur de la peau, la ténuité du noyau et la qualité de sa surface ; enfin, la bonne aptitude du fruit à subir les méthodes de préparation et de conservation.

Les olives destinées à la confiserie doivent être saines, charnues, fermes, résistantes à une faible pression entre les doigts, entières, non bosselées ni déformées ou écrasées, de couleur uniforme, sans tâches autres que les pigmentations naturelles, à peau adhérente, exemptes de piqûres, meurtrissures ou lésions qu'elle qu'en soit l'origine, sous réserve des tolérances prévues au paragraphe III du Titre IV (page 10).

II — TYPES D'OLIVES

a) Olives vertes

Fruits de couleur vert franc à vert - jaune, brillant ou pruiné, récoltés au moment où ils ont atteint leur complet développement mais nettement avant la véraison.

b) Olives tournantes

Fruits cueillis à la véraison et avant complète maturité, encore peu riches en huile, et ayant atteint une teinte légèrement rosé clair à violet.

c) Olives noires mûres

Fruits cueillis à maturité, riches en huile, ayant acquis une teinte noire brillante ou mate, ou noir violacé ou brun noir, non seulement sur la peau mais dans l'épaisseur de la chair.

Les caractéristiques de chaque variété, ainsi que l'emploi de certains procédés ou l'utilisation d'arômes divers et la variété de présentation permettent une grande diversité dans la qualité des préparations.

La liste des principales variétés françaises et étrangères réputées comme propres à fournir des olives de table est annexée au présent Code (ANNEXE I, page 23).

TITRE II — TECHNIQUES D'ÉLABORATION ET DE CONSERVATION

I - TRAITEMENT DE LA MATIÈRE PREMIÈRE

a) Désamérisation (transformation de l'oleuropéine amère en glucose et acide caféique)

L'amertume naturelle des fruits doit être éliminée par un traitement - le moins brutal possible - dans une liqueur alcaline (lessive de soude ou de potasse) ou par un traitement prolongé à la saumure ou à l'eau douce.

Les lessives utilisées pour la désamérisation ne pourront en aucun cas avoir une densité supérieure à 36 grammes par litre (5° Baumé).

b) Conservation et stockage

Après traitement, les fruits seront soigneusement lavés, rincés, puis immergés dans une saumure dans laquelle se développe une fermentation lactique plus ou moins active qui assure leur conservation.

Les saumures à utiliser pour la conservation des olives de table doivent être exclusivement constituées par des solutions de sel alimentaire dans une eau potable. Des sucres et des additifs alimentaires autorisés peuvent être utilisés pour maîtriser le processus de fermentation.

II - DIFFÉRENTES TECHNIQUES D'ÉLABORATION

a) Olives vertes (cf. ANNEXE II, page 29)

On distingue différents types d'olives vertes correspondant à des processus de préparation un peu différents quoique basés sur les mêmes principes.

1) Processus à fermentation lactique réduite

Au cours de leur trempage dans la saumure de conservation, ces olives ne subissent qu'une fermentation lactique réduite, conduite lentement.

Ce phénomène est dû à l'action de la température basse des hivers français, qui limite l'activité fermentaire, et aussi au fait que les olives sont conservées par grosses quantités dans des cuves à l'intérieur des usines.

Les olives issues de cette méthode conservent leur couleur vert franc, une chair craquante et le goût naturel de l'olive désamérisée, sans saveur aigrelette.

2) Processus à fermentation lactique poussée

Après désamérisation, les olives en saumure sont placées dans des récipients alimentaires régulièrement ouillés. Cette méthode utilisée essentiellement en Andalousie et en Afrique du Nord permet, grâce aux températures automnales et hivernales élevées de ces pays, le développement, dans les saumures des récipients exposés au soleil, d'une fermentation lactique qui finit par être assez importante au détriment des sucres des olives.

Les fruits prennent une couleur vert jaune et un goût aigrelet.

D'autres procédés utilisés au Maroc et en Espagne peuvent être également employés par fermentation dans des cuves type « Fermentadores » avec d'éventuelles adjonctions de glucose et recyclage de saumure tempérée.

3) Olives non fermentées

Olives traitées immédiatement après désamérisation soit par pasteurisation, soit par stockage à une température d'environ 4°C, de façon à bloquer toute fermentation.

b) Olives tournantes (cf. ANNEXE III, page 30)

Les olives tournantes sont des olives de maturité et de couleur variant entre le rosé clair et le violet, lisses et de chair ferme, placées dans une saumure destinée à assurer leur conservation provisoire avant leur préparation définitive, et non consommables en l'état.

c) Olives noires confites (cf. ANNEXE IV, page 31)

Elles sont issues d'olives vertes ou tournantes conservées directement en saumure et soumises à un traitement de désamérisation et à l'oxydation de l'air.

d) Olives noires (cf. ANNEXE V, page 32)

La confiserie d'olives noires comporte deux modes de préparation :

1) Olives non traitées à la lessive de désamérisation

Les fruits cueillis à maturité sont immergés dans une saumure¹ qui agit en même temps comme liquide de désamérisation et de conservation (Olives de Nyons, de Nice, etc.).

On peut aussi traiter ces fruits au sel sec par couches alternées d'olives et de sel. La durée de conservation de ces olives est très longue.

¹ Ces saumures peuvent atteindre un titre exceptionnellement élevé : 14 %.

Dans cette catégorie entrent les olives piquées au sel, dont la peau est criblée de piqûres avant d'être saupoudrée de sel fin. Ce système facilite l'égouttage de l'eau de végétation des olives et accélère la désamérisation, mais réduit la durée de conservation.

2) Olives noires traitées à la lessive

Cueillis au degré de maturité approprié, ces fruits sont traités par des lessives de désamérisation conservés en saumure d'une façon analogue à celle des olives vertes ou par saupoudrage de sel dans des fûts tournés régulièrement.

Cependant, les lessives utilisées dans ce cas sont d'un titre plus faible et ne doivent dépasser en aucun cas 21 grammes par litre (3° Baumé).

TITRE III – PRESENTATION ET PRESERVATION DU PRODUIT I

I – MODES DE PRESENTATION

Divers ingrédients peuvent être employés dans les préparations : sel, sucre, vinaigre, huile, épices, plantes aromatiques, arômes ainsi que toute autre substance alimentaire et additifs autorisés par la réglementation communautaire.

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

a) Olives entières

Olives présentant leur conformation naturelle, non dénoyautées.

1) Sans pédoncule

Olives entières dont le pédoncule n'adhère plus au fruit.

2) Avec pédoncule

Olives entières dont le pédoncule reste attaché au fruit.

b) Olives cassées

1) Les olives cassées sont généralement obtenues par le traitement sans broyage de fruits frais dont la pulpe est éclatée, cueillis immédiatement avant la véraison au moment où ils commencent à former leur huile, de couleur vert jaune à vert sombre. Ils subissent éventuellement une désamérisation rapide dans une lessive légère qui leur laisse une certaine amertume et sont finalement immergés dans une saumure très parfumée (fenouil, coriandre, etc.).

2) Les olives cassées peuvent également être obtenues à partir de fruits préalablement traités à la saumure, puis soumis à une préparation analogue à celle décrite ci-dessus.

c) Olives tailladées

Olives vertes, tournantes ou noires, tailladée 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 :

1) Confites

Lorsqu'elles ont été tailladées après avoir été soumises à un traitement alcalin.

2) Au naturel.

d) Olives dénoyautées

Olives présentant dans l'ensemble leur conformation naturelle et dont le noyau a été oté.

e) Olives farcies

- avec des produits végétaux entiers ou leurs pâtes,
- avec des pâtes élaborées à partir de poissons ou produits d'origine animale.

0) Olives en rouelles ou en rondelles

Olives dénoyautées ou farcies, coupées en tranches parallèles d'épaisseur à peu près uniforme.

a) Olives en quartiers

Olives dénoyautées, coupées en quatre parties approximativement égales, suivant le grand axe du fruit.

b) Olives en morceaux ou brisées

Olives brisées accidentellement au cours du dénoyautage ou de l'introduction de la farce ou morceaux d'olives dénoyautés.

c) Pâte d'olives

Pulpe d'olives finement broyées.

d) Spécialités diverses

Les olives peuvent faire l'objet de préparations diverses ou complémentaires de celles prévues ci-dessus. Ces spécialités gardent l'appellation « Olives » pour autant que les fruits mis en oeuvre répondent aux caractéristiques générales du présent Code et peuvent éventuellement se référer aux appellations variétales et / ou d'origine de ces fruits.

Elles doivent en outre répondre aux dispositions réglementaires qui leur sont éventuellement applicables en raison de la nature de leurs composants autres que les olives.

II — PRESERVATION DU PRODUIT

Les différents traitements assurant la conservation des olives de table sont :

a) Acidification / salage

L'utilisation de chlorure de sodium, associé ou non à un ou plusieurs agents acidifiants, est à la base de tout processus de conservation.

b) Traitements thermiques

Le blanchiment a pour but de diminuer la charge microbienne du produit serai fini et ne représente qu'un traitement d'appoint. A lui seul il ne peut garantir la stabilité biologique du produit fini.

La pasteurisation et la stérilisation sont des traitements thermiques de stabilisation du produit fini. Des barèmes précis sont calculés pour garantir l'innocuité du produit.

c) Atmosphère protectrice

L'incorporation d'un gaz neutre lors du conditionnement du produit fini, en sachets ou barquettes étanches, permet de ralentir les différents phénomènes d'altération (oxydation, prolifération microbienne...).

d) Conservation au froid (0 à 4°C)

Les préparations contenant des farces à base de poisson, et/ou d'éléments carnés, seront soumises au respect de la chaîne du froid ou à un traitement thermique assurant la conservation à température ambiante.

Il en est de même pour les préparations à base d'olives noires confites et les olives vertes non fermentées dont le pH est supérieur à 4,5.

e) Adjonction de conservateurs

Des agents de conservation autorisés par l'arrêté du 2 Octobre 1997 modifié pris en application de la Directive 95/2/CE modifiée sur les additifs alimentaires autres que colorants et édulcorants peuvent être ajoutés.

f) Association de traitements

Les traitements précités peuvent être associés afin d'améliorer les conditions de conservation des fruits.

TITRE IV – CRITÈRES DE QUALITÉ

I – CONDITIONS GÉNÉRALES

Les olives de table prêtes à être mises à la consommation doivent avoir conservé les qualités exigées des fruits frais utilisés et qui sont rappelées ci-après :

Elles doivent être saines, charnues, fermes, résistantes à une faible pression des doigts, entières, non bosselées ni déformées, non écrasées (ne sont pas considérées comme écrasées les « olives cassées »), de couleur homogène.

La chair devra en profondeur avoir la même coloration que l'épiderme sauf en ce qui concerne les olives noires confites.

Elles seront sans tâches autres que les pigmentations naturelles, exemptes de piqûres, meurtrissures ou lésions, qu'elle qu'en soit l'origine.

Elles devront avoir été cueillies au stade de maturité fixé pour leur catégorie.

Les olives de table préparées devront être dépourvues de toute odeur ou saveur anormale due en particulier à des altérations microbiologiques de type fermentation putride, butyrique, zapatera. Leur peau sera adhérente et non cloquée. Les fruits seront livrés sans pédoncule, ni feuilles, etc.

II – 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 le Code.

b) Défectuosités de l'épiderme sans affecter la pulpe

Marques superficielles qui affectent l'épicarpe (meurtrissures, coups, tâches provoquées par frôlement des branches, etc.) sans pénétrer dans le mésocarpe et ne résultant pas d'une maladie.

c) Défectuosités de l'épiderme 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 un 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 moitié et en quartiers (sauf présentations et types où les olives ont pour caractéristiques 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 :
une légère pression entraîne une déformation de la pulpe.

– Olives fibreuses :
elles se distinguent par une texture anormalement dure.

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) Dommages causés par des cryptogames

Fruits ternes ou parsemés de tâches plus ou moins sombres causées par le mycélium de certains champignons (*Macrophoma*, *Gloeosporium*, 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) Dommages causés par des insectes (autres que *Dacus oleae* avec orifice de sortie)

Fruits déformés ou comportant des tâches anormales ou un aspect anormal du mésocarpe.

i) Dégâts causés par des soins cultureux anormaux

Fruits comportant des brûlures accidentelles de l'épicarpe.

j) Dommages 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 considérés comme défaut dans le cas des olives entières présentées avec pédoncule.

1) 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.

III - TOLÉRANCES DE DÉFAUTS

Les défauts sont classés en trois catégories en fonction de leur incidence sur la qualité du produit fini délivré au consommateur.

Les normes ci-dessous comportent les tolérances maxima suivantes exprimées en pourcentage de fruits indiqués au tableau ci-après :

a) Défauts critiques

TOLÉRANCES MAXIMALES exprimées en nombre de fruits pour 100 fruits

Énumération des défauts	Vertes	Tournantes et noircies par oxydation	Noires
Dégâts causés par des soins culturaux anormaux	Exempt	Exempt	Exempt
Présence de noyaux : - dénoyautées et farcies mécaniques	1	1	1
- brisées et olives à salade (rapporté à 300g)	1	1	1
- farcies manuelles	Exempt	Exempt	Exempt
Présence de fragments de noyaux : - dénoyautées et farcies	2	2	2
- brisées et olives à salade	2	2	2
Présence de corps étrangers	Exempt	Exempt	Exempt

b) Défauts majeurs

TOLÉRANCES MAXIMALES exprimées en nombre de fruits pour 100 fruits

Énumération des défauts	Vertes	Tournantes et noircies par oxydation	Noires
de l'épiderme affectant la pulpe	3	3	6
fruits ridés	2	2	6 ²
fruits mous ou fibreux	4	6	6
couleur anormale	4	4	4
dommages causés par des cryptogames	4	4	4
dommages causés par des insectes	5	5	6
dommages causés par <i>Dacus oleae</i> (avec orifice de sortie)	3	5	8
noyaux brisés dans les olives cassées	4	4	
défauts de la farce :			
- olives ne contenant pas de farce			
. rangées	2	-	-
. non rangées	4	-	-
- farce défectueuse (pourcentage de farce insuffisant)	5	-	-

c) Défauts mineurs

TOLÉRANCES MAXIMALES exprimées en nombre de fruits pour 100 fruits

Énumération des défauts	Vertes	Tournantes et noircies par oxydation	Noires
de l'épiderme, sans affecter la pulpe	8	6	7
pédoncules (sauf pour la présentation avec pédoncule)	3	3	3
présence de matières végétales inoffensives	1 par kg	1 par kg	1 par kg

Les tolérances se rapportant aux fruits tachés et aux fruits piqués peuvent être éventuellement modifiées en fonction des conditions de la campagne, par un accord exprès entre la Fédération des Industries Condimentaires de France et les organismes syndicaux et de contrôle des pays producteurs.

Les spécifications relatives à l'absence de pédoncule définies ci-dessus ne sont pas applicables aux fruits de la variété « tanche », dite « Olive de Nyons ».

² Sauf pour les olives ridées naturellement.

d) Contrôle et échantillonnage pour les olives en fûts

Le contrôle s'applique à chaque lot, défini comme la quantité de produit homogène issue d'une même journée de fabrication. En fonction de l'effectif de l'échantillon prélevé et du niveau de qualité acceptable (NQA) retenu, les critères d'acceptation du lot, sur la base du contrôle du pourcentage d'individus non conformes, sont résumés dans le tableau ci-dessous

Taille du lot	Défauts critiques	Défauts majeurs		Défauts mineurs et ensemble des défauts cumulés
		Olives vertes	Olives tournantes, noircies, et olives noires	
	NQA = 0.65	NQA = 2.5	NQA = 4.0	NQA = 6.5
≤500kg	n=315 A≤5	n=315 A≤14	n=315 A≤21	n=200 A≤21
>500kg	n=500 A≤7	n=500 A≤21	n=315 A≤21	n=200 A≤21

n = effectif de l'échantillon

A = nombre maximal d'individus non conformes

e) Contrôle et échantillonnage pour les produits finis

La maîtrise de la qualité se situant le plus en amont possible (cf. paragraphe d), un contrôle complémentaire sur produit fini sera fait en cas de doute, selon le tableau ci-dessous :

Défauts critiques	Défauts _majeurs		Défauts mineurs et ensemble des défauts cumulés
	Olives vertes	Olives tournantes, noircies, et olives noires	
NQA = 0.65	NQA = 2.5	NQA = 4.0	NQA = 6.5
n=1250 A≤14	n=500 A≤21	n=315 A≤21	n=200 A≤21

IV — CALIBRES

Les olives de table sont calibrées d'après le nombre de fruits à l'hectogramme. Elles doivent être de grosseur ou de taille homogène et classées conformément aux calibres définis ci-après :

Liste des calibres (nombre de fruits à l'hectogramme)

7/9
10/12
13/15
16/18
19/21
22/25
26/29
30/33
34/39
40/45
46/50

au delà de 50, l'écart est de 10 fruits.

Lorsque les olives sont vendues dans des récipients d'une contenance égale ou inférieure à 1 litre, est seule autorisée la vente des fruits des calibres 7/9 à 30/33 inclus, à l'exception

- des olives Picholine et Lucques pour lesquelles les calibres 34/39 et 40/45 sont autorisés ;
- des olives de Nice et des olives noires au naturel pour lesquelles les calibres inférieurs sont autorisés.

Les olives cassées échappent aux règles de calibrage définies ci-dessus : elles peuvent être constituées par des fruits de grosseur différente mais le nombre de ces derniers ne doit en aucun cas être supérieur à 45 fruits à l'hectogramme.

Pour les olives dénoyautées et farcies, le calibre indiqué est celui correspondant aux olives entières dont elles proviennent.

Les tolérances de calibres sont de 5 % pour les calibres 7/9 à 19/21 inclus et de 2 % pour les calibres 22/25 à 46/50 et au-delà.

V – CONDITIONNEMENT

a) Récipients

Tous les matériaux se trouvant au contact des olives doivent satisfaire aux dispositions réglementaires relatives à l'emballage au contact des denrées alimentaires (décret n°92-631 du 8 Juillet 1992 modifié relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux).

Les récipients utilisés peuvent être de fer blanc, verre, matériaux macromoléculaires (plastiques) ou de n'importe quel autre matériau apte à garantir la bonne conservation des olives.

Les fûts métalliques doivent être vernis intérieurement au moyen de vernis époxyphénoliques ou similaires. Pour les olives noires, il est admis que seule la surface interne des couvercles soit vernie. Les récipients transparents ne doivent pas donner lieu à des effets optiques pouvant modifier l'apparence du produit contenu.

A l'exception des emballages perdus qui doivent être neufs et ne pas présenter de signes d'altération laissant supposer qu'ils pourraient nuire par la suite aux caractéristiques organoleptiques ou à la valeur commerciale du produit contenu, tous les autres récipients de métal et matière plastique pourront être réutilisés à condition qu'ils soient en bon état.

Les olives au sel sec peuvent également être présentées en corbeilles ou en caisses de bois ou de carton, munies d'une garniture intérieure convenable (telle que papier sulfuré, ou poche en matière plastique).

Les olives piquées au sel et les olives noires de Nyons sont livrées en corbeilles d'osier revêtues intérieurement de papier neuf

b) Saumures

1) Saumures utilisées dans les fûts ou dans les seaux

- Pour les types commerciaux d'olives livrés en saumure :

Les récipients contenant des olives vertes ou cassées ou des olives noires confites en saumure sont entièrement remplis de saumure d'une densité minimale de 59 grammes par litre (8° Baumé).

Les olives noires à la Grecque peuvent contenir ou ne pas contenir de saumure venant du fruit lui-même ou d'ajout.

- Pour les types commerciaux d'olives livrées égouttées ou sèches :

Les récipients contenant des olives noires traitées au sel sec peuvent ne pas contenir de saumure.

Les critères physico-chimiques tous obligatoires sont présentés en ANNÉXÉ VI page 33
Les critères microbiologiques indicatifs ou obligatoires sont décrits dans l'ANNÉXÉ VII, page 34.

3) Saumures utilisées dans les récipients destinés à la vente au public

Elles doivent être filtrées ou neuves, parfaitement limpides et sans odeur.

Les critères physico-chimiques des principaux types commerciaux mentionnés en ANNEXE VIII, page 35, ne sont donnés qu'à titre indicatif : les aspects sensoriels et commerciaux sont pris en compte par chaque fabricant, sous sa responsabilité, au travers des bonnes pratiques de fabrication.

Les critères microbiologiques définis à l'ANNEXE IX, page 36, sont par contre obligatoires.

La détermination des seuils retenus pour les deux types de saumure est décrite dans les ANNEXES X et XI, pages 38 et 39.

TITRE V – ÉTIQUETAGE

Le marquage et l'étiquetage des récipients utilisés pour la commercialisation des olives de table doivent être conformes à la réglementation existante (chapitre II du Code de la consommation, annexé au décret n°97-298 du 27 Mars 1997) et comporter notamment les mentions suivantes :

I – DÉNOMINATION DE VENTE

Elle comprend :

- la dénomination juridique du produit « Olives »,
- l'identification du type commercial, éventuellement complétée du mode de présentation.

Compte tenu des habitudes commerciales, des méthodes de préparation, des variétés d'olives, de la notoriété de certains noms, seules peuvent être autorisées les dénominations suivantes :

a) Olives vertes

Cette dénomination, sans autre spécification que de calibre, est réservée à toutes les olives de table préparées en vert selon les méthodes décrites au paragraphe II du Titre II.

b) Olives noires au naturel

Cette dénomination, sans autre spécification que de calibre, est réservée à toutes les olives de table noires produites en France ou importées, cueillies à maturité et conservées en saumure forte sans traitement de désamérisation.

Elles sont turgescentes et ont un goût de fruit prononcé, fortement colorées dans toute l'épaisseur de la chair, qui est tendre.

c) Olives noires au sel sec

Cette dénomination, sans autre spécification que de calibre, est réservée à toutes les olives de table noires produites en France ou importées, cueillies à maturité et traitées sans désamérisation par couches alternées d'olives et de sel.

Elles sont ridées, un peu amères, noires dans toute l'épaisseur de la chair, qui est de consistance très tendre.

d) Olives noires piquées au sel

Cette dénomination, sans autre spécification que de calibre, est réservée aux olives noires au sel sec dont la peau a été criblée de piqûres.

Elles sont ridées, assez amères, aromatisées ou non de laurier, noires dans toute l'épaisseur de la chair, qui est ferme.

e) Olives noires à la Grecque

Cette dénomination est réservée aux olives noires, cueillies à maturité, traitées par une lessive légère de désamérisation et conservées par saupoudrage de sel dans des fûts tournés régulièrement jusqu'à utilisation.

La saumure obtenue ne doit pas représenter plus de 15 % du poids d'olives après traitement.

Les olives noires à la Grecque présentées en bocaux de verre ou boîtes métalliques peuvent être conditionnées à sec.

Elles sont ridées ou plissées, plus ou moins amères, la chair est un peu molle et de couleur brun à noir dans toute son épaisseur.

f) Olives noires confites

Cette dénomination est réservée aux olives obtenues à partir d'olives vertes ou tournantes conservées en saumure et soumises à un traitement de désamérisation et à l'oxydation de l'air.

La peau est d'un noir luisant ou robe de moine ou brun noir. La chair est brune et ferme.

g) Olives cassées au naturel

Cette dénomination est réservée aux olives répondant à la définition donnée par le paragraphe I alinéa b) 1) du Titre III n'ayant pas subi de traitement de désamérisation dans une lessive.

h) Olives cassées

Cette dénomination est réservée aux olives répondant à la définition donnée par le paragraphe I alinéa b) 2) du Titre III.

i) Olives tailladées

Cette dénomination est réservée aux olives répondant à la définition donnée par le paragraphe I alinéa c) du Titre III.

j) Olives pasteurisées

Le qualificatif « pasteurisé » est ajouté à la dénomination principale lorsque les fruits, logés en récipients hermétiquement clos, ont été soumis à un traitement de pasteurisation.

k) Appellations variétales et / ou d'origine

Si, outre l'une des dénominations énumérées ci-dessus, la désignation commerciale du produit comporte une appellation variétale et / ou d'origine telle que Picholine du Gard, Olives de Nyons, Olives noires de Nice, Olives cassées de Salonenque, les fruits mis en œuvre doivent exclusivement provenir de la variété botanique et / ou de la région auxquelles cette appellation se réfère.

Il est notamment interdit de désigner les olives Picholine par une expression contenant les mots « Lucques » ou « Lucquoises ».

1) Tapenade

DENOMINATIONS	TAPENADE ² OU TAPENADE NOIRE (% minimum)	TAPENADE ² VERTE (% minimum)	OLIVADE (% minimum)
<u>INGRÉDIENTS OBLIGATOIRES :</u>			
- Olives noires ¹ <i>olives noires à la grecque sans saumure</i> <i>olives noires au naturel conservées en saumure ou sans saumure</i>	70 %	0 %	} 50 %
- Olives vertes <i>olives vertes confites ou au naturel</i>	0 %	70 %	
- Câpres	3 %	3 %	non
- Anchois, pâte d'anchois ou dérivés d'anchois (crème d'anchois, anchoïade...)	0,5 % d'anchois ³	0,5 % d'anchois ³	non
- Huile d'olive exclusivement	oui	oui	non
- Aromates finement broyés	oui - maximum 5 %	oui - maximum 5 %	non
<u>INGRÉDIENTS FACULTATIFS :</u>	Maximum 5 %	Maximum 5 %	
- Cognac ou eau de vie	oui	oui	oui
- Câpres	non	non	oui
- Anchois, pâte d'anchois, ou dérivés d'anchois (crème d'anchois, anchoïade...)	non	non	oui
- Aromates finement broyés	non	non	oui
- Jus de citron ⁴	oui	oui	oui
- Vinaigre, tomate séchée ⁴	oui	oui	oui
- Autres : poudre d'amandes, ... ⁴	non	oui	oui
<u>INGRÉDIENTS ADMIS :</u>			
- Emulsifiant, exhausteur de goût, épaississant (par exemple : gomme xanthane, gomme de guar, farine de caroube,...), colorant, arôme.	non	non	oui

¹ En cas d'utilisation d'olives noires confites, oxydées artificiellement en présence de gluconate de fer, conservées en saumure dans des boîtes ayant subi un traitement thermique, le produit est dénommé tapenade sans autre qualificatif et la nature des olives figure dans la liste des ingrédients.

² Pour la tapenade, le mélange olives noires / olives vertes est interdit.

³ La tapenade issue de l'agriculture biologique peut ne pas contenir d'anchois.

⁴ Dans le cas où des ingrédients particuliers, pouvant donner un goût spécifique, sont ajoutés, mention doit en être faite dans la dénomination de vente et la liste des ingrédients avec indication du pourcentage.

m) Mélange

En cas de mélange de fruits de variétés différentes, la dénomination de vente précise qu'il s'agit d'olives en mélanam par une mention du type « mélange », « cocktail » ou toute autre expression équivalente.

n) Dénominations qualitatives

L'emploi de toute mention ou de tout qualificatif évoquant une qualité supérieure tels que « luxe », « choix », « surchoix », « supérieur », « sélectionné », etc., est prohibé sur tous les emballages, étiquettes, documents, papier à en-tête ou lettre de voiture accompagnant les olives de table, sauf le cas d'une norme officiellement homologuée prévoyant l'emploi de tels mentions ou qualificatifs.

II — ORIGINÉ DU PRODUIT

Pour éviter toute confusion sur l'origine du produit et dans les conditions prévues à l'article R 112-9 du Code de la consommation :

- Indication du pays d'origine pour les olives importées.
- Pour les olives d'importation transformées ou reconditionnées en France, l'indication du pays d'origine au stade de la vente au détail peut être remplacée par le terme « Importation ».

Toutefois, dans le cas de Picholines importées, le pays d'origine doit être obligatoirement mentionnée pour les distinguer des Picholines de France.

III - INDICATION DU CALIBRÉ ÉXPRIMÉ EN NOMBRE DE FRUITS A L'HECTOGRAMME

Cette indication est obligatoire sur les fûts, les récipients opaques à partir de la boîte 1/2 incluse, les emballages extérieurs (caisses, cartons, etc.) de tous récipients.

Elle n'est pas exigée lorsque le contenu de l'emballage est identifiable de l'extérieur.

Dans tous les cas, le calibre chiffré peut être remplacé — pour l'ensemble des variétés — par les dénominations suivantes :

- « Extra-grosse » pour le calibre 19/21
- « Grosse » pour le calibre 22/25
- « Moyenne » pour le calibre 26/29
- « Petite » pour le calibre 30/33.

Lorsque les olives sont vendues dénoyautées, le calibre à indiquer sur l'étiquetage est le calibre de référence des olives avant dénoyautage.

IV — INDICATION DE LA QUANTITÉ NETTE (MASSE NETTE TOTALE ET MASSE NETTE ÉGOUTTÉE)

La masse nette totale, exprimée en pourcentage de la masse de volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois rempli et fermé, doit être au moins de 90 %.

La masse nette égouttée devra correspondre aux quantités minimales indiquées dans le tableau ci-après, arrondies aux 5 grammes inférieurs :

QUANTITÉ NETTE ÉGOUTTÉE EXPRIMÉE EN POURCÉNTAGÉ PAR RAPPORT A LA CAPACITÉ DU RÉCIPIENT EN MILLILITRES

Capacité du récipient (ras bord) Emballages en verres et boîtes métalliques	Normales	Dénoyautées	A la Grecque	Farcies
Gobelets 250 ml	54 %	42 %	58 %	52 %
Autres récipients inférieurs ou égaux à 425 ml	54 %	43 %	64 %	52 %
Récipients supérieurs à 425 ml, et inférieurs ou égaux à 1062 ml	58 %	43 %	64 %	52%
Récipients supérieurs à 1062 ml	60 %	47 %	73 %	52 %

Pour les olives en rouelles ou en rondelles, en quartiers, en morceaux, la quantité nette égouttée minimum est de 50 % par rapport à la capacité du récipient en millilitres, quel que soit le récipient.

Pour les emballages souples et semi-rigides, la quantité nette égouttée minimum est de 40 % par rapport au volume utile du récipient en millilitres. Le volume utile est délimité par les soudures de l'emballage lorsque celui-ci est fermé.

Dans le cas d'un process sous vide, le volume utile ne tient pas compte de la partie plate de présentation du sachet, étant entendu que cette partie apparaît clairement vide au consommateur et ne peut en aucun cas l'induire en erreur.

Le contrôle métrologique de la masse nette se fait conformément aux dispositions définies par la réglementation (décret n°78-166 du 31 Janvier 1978 modifié et ses divers arrêtés d'application). Le contrôle de la masse nette égouttée se fait selon la même méthodologie. Les erreurs maximales tolérées fixées à l'article 4 du décret n°78-166 du 31 Janvier 1978 modifié sont doublées.

Le plan d'échantillonnage porte sur :

- 20 unités de contrôles destructifs,
- 30 unités pour un lot inférieur ou égal à 500 unités ou sur 50 unités pour un lot supérieur à 500 unités, lors de contrôles non destructifs.

V — INDICATION DE LA TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

L'étiquetage devra préciser la température de conservation à respecter si le produit ne doit pas être stocké à température ambiante.

Les conditions de conservation après ouverture devront également être mentionnées.

TITRE VI – RÈGLES D'HYGIÈNE

I – HYGIENE DES LOCAUX, DU PERSONNEL ET DES PRODUITS

Les règles d'hygiène applicables aux olives de table sont définies par le décret n°91-409 du 26 Avril 1991 (JORF du 04/05/1991) fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine et par l'arrêté du 28 Mai 1997 (JORF du 01/06/1997) relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine.

L'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées alimentaires doit faire l'objet d'une surveillance attentive de la part de l'employeur. Le personnel affecté à la manutention des aliments doit observer une très grande propreté personnelle et doit porter en permanence des vêtements protecteurs propres, lavables ou jetables. Toute action susceptible de contaminer les aliments ou toute pratique non hygiénique doit être interdite dans les ateliers de fabrication. Ces dispositions s'appliquent au personnel de maintenance intervenant pendant la fabrication. Les responsables d'établissement doivent organiser à l'intention de leur personnel une formation renouvelée quant à l'hygiène et aux conditions de manipulation hygiénique des aliments.

Les olives en fûts non destinées au consommateur final doivent répondre aux critères microbiologiques mentionnés à l'ANNEXE VII, page 34, et celles destinées à la vente au public doivent répondre aux critères microbiologiques mentionnés à l'ANNEXE IX, page 36.

II – CONTROLES ET VÉRIFICATIONS

Les responsables des établissements doivent procéder à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité de ces aliments à l'arrêté du 28 mai 1997.

Les produits ayant subi un traitement thermique doivent en particulier satisfaire aux épreuves d'incubation définies à l'article 30 de cet arrêté.

Les analyses microbiologiques doivent respecter le protocole défini aux annexes II et III dudit arrêté.

Pour se faire, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits et veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

Par ailleurs, ils doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles, la nature, la périodicité et le résultat des vérifications établies selon les principes mentionnés à l'article 14 de l'arrêté du 28 Mai 1997, ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.

LISTE DES PRINCIPALES VARIÉTÉS
D'OLIVES DE TABLE FRANÇAISES OU ÉTRANGÈRES

I – VARIÉTÉS FRANÇAISES

a) Olives vertes

PICHOLINE

Zones principales de production : Gard, Hérault, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Corse et Var. La plus répandue pour la conserve en vert.

Fruit ovoïde, bombé d'un côté, à chair très fine, abondante, ferme et craquante, noyau allongé, fin, légèrement aplati.

Supporte bien les lessives de désamérisation et la saumure.

Utilisée quelques fois en noir après véraison ou maturité, mais ce n'est pas sa vocation essentielle.

Récolte : fin Septembre – début Octobre.

LUCQUES

Zone de production : Hérault (Aniane, Gignac), Aude (Bize).

Confiserie en vert.

Fruit long, incurvé en croissant, noyau mince et incurvé.

Chair d'une finesse extrême.

Récolte : Octobre.

AMELLAU

Zone de production : Hérault (Aniane, Gignac).

Confiserie en vert.

Fruit gros en forme d'amande verte, caractérisé par sa côte saillante.

Possède une saveur caractéristique dite « goût de rose ».

Récolte : fin septembre – début Octobre.

VERDALE RONDE DE L'HÉRAULT

Zone de production : Hérault.

Confiserie en vert.

Fruit rond à chair peu fine.

Récolte : fin septembre – début Octobre.

BELGENTIEROISE

Zone de production : Var, Vallée de Gapeau.

Confiserie en vert.

Fruit gros, cylindrique, à gros noyau, chair abondante mais peu fine.

Très précoce. Se récolte dès le 20 Août à Belgentier.

Est utilisée pour la préparation des olives cassées.

BERRUGUETTE

Zone de production : Bouches-du-Rhône (Vallée des Baux).
Confiserie en vert.
Fruit petit en forme de gland – chair ferme.
Récolte : fin septembre – début Octobre.

BOUTEILLAN

Zone de production : Var (Aups)
Confiserie en vert.
Fruit gros à chair abondante et assez fine. Noyau allongé, épais.
Récolte : Octobre.

SALONENQUE

Voir page 25, paragraphe d).

b) Olives tournantes

CAYET-ROUX

Zone de production : Var (région de Draguignan, Figanières).
Confiserie « Olives en robe de moine » en saumure. Fruit ovoïde.
Récolte : Novembre – Décembre.

c) Olives noires

TANCHE

Zone de production : Drôme (Sud) et Vaucluse (Nord).
Confiserie en noir.
Fruit rond, gros, pulpe abondante, onctueuse, brune, savoureuse.
Très riche en huile. Peau finement ridée. Noyau un peu globuleux.
Se confit en saumure et au début piquée au sel sec.
Cette variété est commercialisée sous la dénomination « Olives de Nyons ».
Récolte : fin Décembre – Janvier.

CAILLETIER

Zone de production : Alpes Maritimes.
Confiserie en noir.
Fruit petit, ovoïde, noir ou violacé, très savoureux.
Cette variété est commercialisée sous la dénomination « Olives de Nice » ou « Niçoises ».

GROSSANNE

Zone de production : Bouches-du-Rhône (Vallée des Baux).
Confiserie en noir.
Fruit rond, gros, à chair abondante et savoureux, malgré un gros noyau.
Fournit des olives piquées au sel ou en saumure.
Récolte : Décembre.

d) Olives cassées

SALONENQUE

Zone de production : Bouches-du-Rhône (Vallée des Baux).
Stationnaire ou en légère extension.
Préparation d'olives cassées exclusivement.
Fruit et noyau piriformes, épiderme mamelonné, précocement riche en huile.
Récolte : mi-Septembre.

II – VARIÉTÉS ÉTRANGÈRES

a) Implantées en France

SIGEOISE

Le terme « Sigeoise » définit une population et non une variété.
Originaire d'Algérie – Maroc.
A été introduite un peu partout en France, mais notamment dans le Gard, l'Hérault et le Var.
Conserve en vert et en noir.
Fruit assez gros, à chair abondante.
Récolte : fin Septembre – Octobre.

ASCOLANA TENERA

Originaire d'Italie (Ascoli piceno).
A été implantée un peu partout en France.
Conserve en vert.
Fruit gros, rond, à chair abondante, très fine.
Récolte : fin Septembre – Octobre.

b) Olives importées

MANZANILLE

Espagne, région de Séville.
A été répandue un peu partout, notamment en Amérique du Nord et du Sud, en Israël et un peu en Afrique du Nord.

Il y a plusieurs types de Manzanille, mais le seul utilisé pour la conserve est la Manzanille fine.
Fruit rond, très charnu, à chair très fine.
Se confit essentiellement en vert, mais aussi un peu en noir (Etats-Unis).
Utilisée comme olive dénoyautée et fourrée.

PICHOLINE IMPORTÉE

Fruit de la variété Picholine (voir début de l'ANNEXE I, page 23).
Originaire du Maroc ou d'Algérie notamment.

COQUILLOS

Cultivée en Espagne.
Olive noire naturelle non préparée (sauf salagas).

GORDAL

Surtout cultivée en Espagne dans la région de Séville, mais a été introduite en Afrique du Nord, en Amérique et en Israël.
Appelée aussi « Sévillane », « Royale d'Espagne », « Queen », etc.
Conserve en vert.
C'est la variété donnant les fruits les plus gros, comme des prunes.
Chair moins fine que la Manzanille.

HOJIBLANCAS

Cultivées en Espagne.

SIGEOISES

Algérie, Maroc, cf. paragraphe ci-dessus.

ASCOLANA TENERA

Surtout cultivée en Italie. S'est répandue un peu partout, notamment en Argentine et peut être en Afrique du Nord.
Parfois confondue avec la Gordal à cause de la grosseur également remarquable du fruit.
Il existe un clone d'Ascolana dit « Ascolana dura » à cause de la fermeté exceptionnelle de sa chair.

CALAMATA

Cultivée dans le Sud de la Grèce où elle prend de l'extension.
Fruit gros, cordiforme, mucronné, savoureux, à peau très fine et à chair abondante.
Se prête parfaitement aux préparations d'olives typiquement grecques (olives fendues, en saumure ou au vinaigre et à l'huile).

VOLIOTOKI

Très appréciée en Grèce.

Fruit très gros, ovoïde, à chair abondante et fine, se détachant bien du noyau.

Supporte bien les opérations de confiserie. Se conserve longtemps dans les saumures fortes.

Quelquefois incisée et traitée au vinaigre et à l'huile.

MERHAVIA et SDEH ELIAHU

Variétés typiquement israéliennes à gros fruits, utilisées pour la conserve en noir et en vert.

MISSION

Variété d'Amérique du Nord.

Confiserie en vert et en noir.

ARAUCO

Cultivée essentiellement en Argentine.

Confiserie en vert et en noir.

BELDI

Cultivée au Maroc.

VERDIAL

Espagne.

Fruit de forme légèrement bosselée, à robe mouchetée et au goût caractéristique.

TECHNIQUES D'ÉLABORATION
ET DE CONSERVATION DES OLIVES DE TABLE

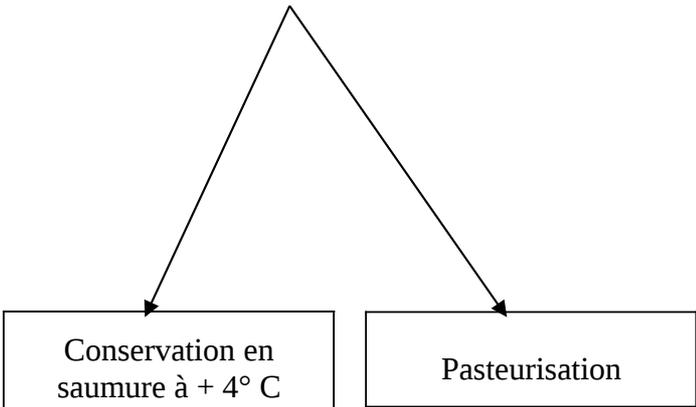
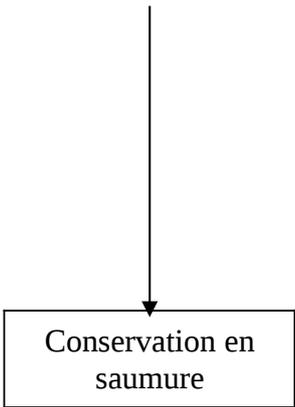
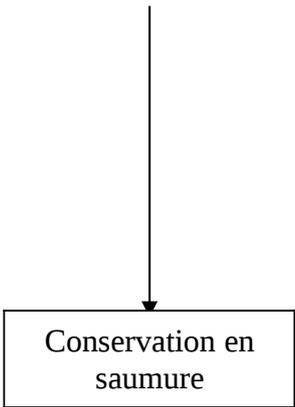
Olives vertes : [ANNEXE II](#)
Olives tournantes : [ANNEXE III](#)
Olives noires confites : [ANNEXE IV](#)
Olives noires :

OLIVES VERTES

Fermentation
lactique réduite

Fermentation
lactique poussée

Non fermentées



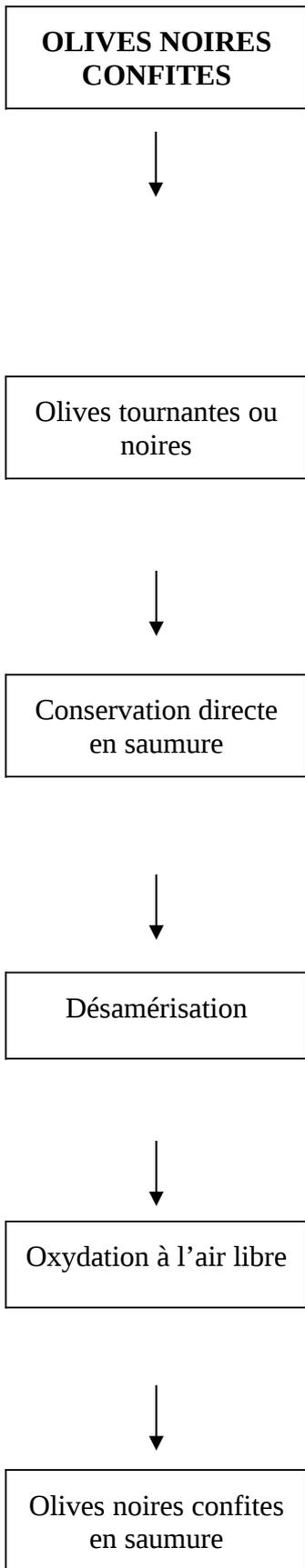
OLIVES
TOURNANTES



Non désamérisées

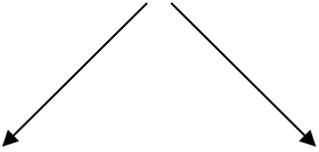


Conservation directe
en saumure



OLIVES NOIRES

Non désamérisées



Conservation au sel
sec

Conservation en
saumure (au naturel)

Désamérisées



Olives noires à la
Grecque

CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES (APRÈS OSMOSE) DES OLIVES EN FÛTS OU EN SEAUX

PRODUIT	pH	TENEUR EN CHLORURES (1)	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION
OLIVES FERMENTÉES Vertes - Vertes dénoyautées Farcies pâte végétale	≤ 4	6 à 12 %	Ambiante
OLIVES VERTES FARCIES PATE DE POISSONS OU PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	≤ 4	Supérieure ou égale à 6 %	0 à 4° à coeur
OLIVES TOURNANTES	≤ 4.5	6 à 12 %	Ambiante
OLIVES NOIRES CONFITES	≤ 6	9 %	0 à 4° à coeur
OLIVES NOIRES A LA GRECQUE	≤ 7	9 à 15 %	Ambiante (2)
OLIVES NOIRES EN SAUMURE	≤ 6	7 %	Ambiante (2)
OLIVES NOIRES AU SEL SEC	≤ 7	9 à 15 %	Ambiante (2)
OLIVES VERTES NON FERMENTÉES OU A FERMENTATION LENTE	≤4.8	6 à 12 %	0 à 4° à coeur

(1) Dosage selon Norme AFNOR NF V 05.116 (12/85)

(2) Produits sans saumure : aW < 0.90 (inhibition des bactéries pathogènes)

NB : Pour une vente directe au public de produits non préemballés, les critères de pH et de chlorures de sodium doivent être obligatoirement respectés pour une conservation à température ambiante.

Dans le cas contraire, la température de conservation de 0 à 4°C devra être appliquée pour tous les types de produits.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES OLIVES EN FUTS (non destinées au consommateur final)								
PRODUIT	MICROORGANISMES	Nature du critère	Seuil (m)	Plan d'interprétation				
Olives fermentées vertes, vertes dénoyautées. Farcies végétales. Olives noires en saumure	• Salmonelles	Obligatoire Obligatoire Indicatif Indicatif Indicatif Indicatif Indicatif Indicatif Indicatif Indicatif	Absence dans 25 g	M=m=0 ; n=5 ; c=0 M=10m ; n=5 ; c=2 M=10m ; n=5 ; c=2				
	• Staphylocoques à coagulase positive							
	• Microorganismes anaérobies 30°C							
	• Bactéries lactiques							
	• Escherichia Coli							
	• Coliformes fécaux *							
	• Levures							
	• Moisissures							
	• Anaérobies sulfito réducteurs							
	• Clostridium Perfringens							
Olives noires à la grecque	• Salmonelles	Obligatoire Obligatoire Indicatif Indicatif Indicatif Indicatif Indicatif Indicatif Indicatif Indicatif	Absence dans 25 g	M=m=0 ; n=5 ; c=0 M=10m ; n=5 ; c=2 M=10m ; n=5 ; c=2				
	• Staphylocoques à coagulase positive							
	• Microorganismes anaérobies 30°C							
	• Bactéries lactiques							
	• Escherichia Coli							
	• Coliformes fécaux *							
	• Levures							
	• Moisissures							
	• Anaérobies sulfito réducteurs							
	• Clostridium Perfringens							
Olives noires confites – Olives vertes farcies avec une pâte de poissons ou de produits d'origine animale.	• Salmonelles	Obligatoire Obligatoire Indicatif Indicatif Indicatif Indicatif Obligatoire Obligatoire	Absence dans 25 g	M=m=0 ; n=5 ; c=0 M=10m ; n=5 ; c=2 M=10m ; n=5 ; c=2				
	• Staphylocoques à coagulase positive							
	• Microorganismes anaérobies 30°C							
	• Bactéries lactiques							
	• Escherichia Coli							
	• Coliformes fécaux *							
	• Anaérobies sulfito réducteurs							
	• Clostridium Perfringens							
	Olives vertes non fermentées Olives tournantes				• Salmonelles	Obligatoire Obligatoire Indicatif Indicatif Indicatif Indicatif	Absence dans 25 g	M=m=0 ; n=5 ; c=0 M=10m ; n=5 ; c=2 M=10m ; n=5 ; c=2
					• Staphylocoques à coagulase positive			
• Escherichia Coli								
• Coliformes fécaux *								
• Anaérobies sulfito réducteurs								
• Clostridium Perfringens								

* : la recherche des Coliformes fécaux peut remplacer celle d'Escherichia Coli

ANNEXE VIII

**CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES (APRÈS OSMOSE)
DES OLIVES DESTINÉES A LA VENTE AU PUBLIC**

TYPE	CONDITIONNEMENT	TENEUR MINIMALE EN CHLORURE DE SODIUM **	pH	TEMPÉRATURE DE STOCKAGE
OLIVES VERTES ET VERTES DÉNOYAUTÉES en saumure (confîtes ou au naturel) OLIVES VERTES FARCIES avec une pâte végétale	en récipients hermétiques sous atmosphère protectrice	BPF BPF	≤4* ≤4	Température ambiante Température ambiante
OLIVES VERTES farcies avec une pâte de poissons ou de produits d'origine animale	en récipients hermétiques pasteurisés ou	BPF	≤ 4	Température ambiante
	sous atmosphère protectrice	BPF	≤4.5	0 à + 4° C
OLIVES TOURNANTES	en récipients hermétiques ou sous atmosphère protectrice	6.00 %	BPF	Température ambiante
OLIVES VERTES NON FERMENTÉES	en récipients hermétiques ou sous atmosphère protectrice	6.00 %	BPF	0 à 4° C
OLIVES NOIRES CONFITES	en récipients hermétiques pasteurisés	4.00 %	≤6.5	Température ambiante
	en récipients hermétiques stérilisés	BPF	≤ 7	Température ambiante

ANNEXE IX

OLIVES NOIRES en saumure, au sel, à la grecque.	en récipients hermétiques ou sous atmosphère protectrice	7.00 % 10.00 % 5.00 %	BPF BPF ≤ 7	Température ambiante
--	---	-----------------------------	-------------------	-------------------------

* Pour les olives à la fermentation lente, le pH doit être ≤ à 4.8

** Dosage selon norme AFNOR NI V 05.116 (12/85)

BPF = Bonnes Pratiques de Fabrication, sous la responsabilité du fabricant.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES OLIVES DESTINEES A LA VENTE AU PUBLIC.

PRODUITS SOUMIS A UN TRAITEMENT THERMIQUE LEUR
CONFÉRANT LA STABILITÉ BIOLOGIQUE A TEMPÉRATURE
AMBIANTE D'ENTREPOSAGE :

Produit stable après tests d'étuvage 7 jours à 37° C (NFV 08.408).

PRODUITS N'ÉTANT PAS SOUMIS A UN TRAITEMENT
THERMIQUE :

► Critères obligatoires :

- Salmonelles : absence dans 25 g :

$$M=m = 0 ; n = 5 ; c = 0$$

- Staphylocoques à coagulase positive

$$m = 10^2/g ; M = 10m ; n = 5 ; c = 2$$

- Escherichia Coli :

$$m = 10^2/g ; M = 10m ; n = 5 ; c = 2$$

- Coliformes Fécaux* :

$$m = 10^2/g ; M = 10m ; n = 5 ; c = 2$$

► Critères indicatifs :

- Microorganismes aérobies 30°C :

o *Olives fermentées vertes, vertes dénoyautées, farcies végétales et olives noires en saumure*

m= 5.10⁶/g; M= 10m; n= 5 ; c=2

o *Olives noires confites, à la grecque et olives vertes farcies avec une pâte de poissons ou de produits d'origine animale*

m=1.10⁶/g; M=10m; n = 5 ; c = 2

• Levures :

m=1.10⁶/g; M=10m; n = 5 ; c = 2

• Moisissures :

m= 10³/g; M=10m; n = 5 ; c=2

* La recherche des Coliformes Fécaux peut remplacer celle d'*Escherichia Coli*

Les critères microbiologiques mentionnés ci-dessus sont interprétés conformément à l'annexe III de l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine ci-après.

ANNEXE III

1. Les critères microbiologiques mentionnés ci-dessus sont interprétés comme suit :
n : nombre d'unités composant l'échantillon.

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre *m* et *M*.

m : critère tel que les résultats qui lui sont égaux ou inférieurs sont considérés comme conformes. Pour tenir compte de la variabilité des dénombrements microbiens, le critère est affecté d'un facteur de variation de 1/2 intervalle logarithmique, les dénombrements étant réalisés en milieux solides.

M : seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont pas conformes. Les tolérances liées aux techniques analytiques ne s'appliquent pas au seuil *M*.

Le lot échantillonné est considéré comme non satisfaisant (critère de l'annexe I) ou comme impropre à la consommation (critères de l'annexe II) lorsque :

- le nombre d'unités, présentant une contamination comprise entre le critère << *m* >> augmenté de la tolérance analytique et le seuil << *M* >>, est supérieur à *c* ;

- ou une unité présente une contamination supérieure au seuil << *M* >> ou renferme des *Salmonella* dans 25 g.

2. Les critères microbiologiques mentionnés aux annexes I et II ci-dessus sont vérifiés selon les modalités définies à l'arrêté du 13 mars 1992 modifié susvisé concernant les dénombrements de *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli* et *Staphylococcus aureus*, et la recherche de *Salmonella*, ou par une méthode prévue dans un autre Etat membre d'efficacité équivalente, ou toute autre méthode d'efficacité analogue.

La taille de l'échantillon en vue de l'analyse microbiologique doit comprendre 5 unités.

JUSTIFICATION DES CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

Code des Usages Olives

PRODUIT	TYPE DE CONDITIONNEMENT	SEUIL pH	SEUIL CHLORURES	ELEMENT JUSTIFICATIF
Olives vertes fermentées et farcies avec une pâte végétale	Fûts et seaux	≤ 4	≥ 6 %	Limite de développement des salmonelles et clostridium : pH = 4,50
	Destinées à la vente au public	≤ 4	BPF	
Olives tournantes	Fûts et seaux	≤ 4,50	6 à 12 %	
	Destinées à la vente au public	BPF	6 %	Récipient hermétique ou sous atmosphère protectrice
Olives vertes non fermentées	Toutes préparations	≤ 4,8	≥ 6 %	Conservation à + 4° C
Olives vertes farcies pâte de poissons ou produits d'origine animale	Fûts et seaux	≤ 4	≥ 6 %	Conservation à + 4° C Limite de développement des salmonelles et clostridium pH<4,50
	Destinées à la vente au public	≤ 4,50	BPF	Produit pasteurisé, stérilisé ou conservé à + 4° C
Olives confites	Fûts et seaux	≤ 6	9 %	Conservation à + 4° C maximum
	Destinées à la vente au public	≤ 6,5 ou 7*	4 %	Produit pasteurisé ou stérilisé
Olives noires à la grecque, en saumure ou au sel sec	Fûts et seaux	≤ 6 ou 7**	≥ 7 %	Produit sans saumure : Aw < 0,90 donc inhibition des bactéries pathogènes
	Destinées à la vente au public	BPF	≥ 5 %	

* selon le type de traitement thermique

** selon le type de préparation

JUSTIFICATION DES CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Code des Usages Olives

MICROORGANISMES	SEUIL PROPOSE	ELEMENT JUSTIFICATIF
SALMONELLES	Absence dans 25 g	Germe pathogène. Recherche souhaitable même si risque minime car produit peu favorable à son développement
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE	$1.10^2/g$	Germe pathogène. Risque minime mais bon indicateur de contamination d'origine humaine lors des manipulations du produit. La valeur seuil retenue est celle des produits végétaux crus ensaucés (arrêté du 28/05/97)
ESCHERICHIA COLI et COLIFORMES FECAUX	$1.10^2/g$	Traceurs de contamination fécale. La recherche d'escherichia coli est préférable sur les végétaux car les populations de coliformes fécaux ne sont pas toujours synonymes de contamination fécale (valeur seuil selon arrêté du 28/05/97)
MICROORGANISMES AEROBIES MESOPHILES	1.10^6 à 5.10^6 selon le type de produit	Indicateurs de pilotage de process. (Valeurs constatées par la profession sur des produits de bonne qualité)
BACTERIES LACTIQUES	1.10^3 à 1.10^6 selon le type de produit	
LEVURES / MOISSURES	5.10^2 à 1.10^6	
ANAEROBIES SULFITO REDUCTEURS	1.10^2 indicatif ou obligatoire selon le type de préparation	Bon indicateur des colonies de bacillus
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	1.10^2 indicatif ou obligatoire selon le type de préparation	Germe pathogène. Indicateur d'évolution de la flore anaérobie. La valeur seuil retenue est celle des préparations de végétaux crus comportant de la semoule et/ou des végétaux cuits (cf arrêté du 28/05/97)