

FICF  
Fédération des Industries  
Condimentaires de France.

FEDALIM



## **CODE DES PRATIQUES LOYALES POUR LES OLIVES DE TABLE**

**Version du 10 Janvier 2018**



**TABLE DES MATIERES**

<b>1.</b>	<b>LA MATIERE PREMIERE .....</b>	<b>3</b>
1.1.	DEFINITION DE L'OLIVE DE TABLE.....	3
1.2.	STADES DE MATURETE A LA CUEILLETTE .....	3
<b>2.</b>	<b>TECHNIQUES D'ELABORATION ET DE CONSERVATION .....</b>	<b>4</b>
2.1.	TRAITEMENT DE LA MATIERE PREMIERE .....	4
2.2.	DIFFERENTES TECHNIQUES D'ELABORATION (CF. ANNEXE II).....	4
<b>3.</b>	<b>PRESENTATION ET PRESERVATION DU PRODUIT .....</b>	<b>6</b>
3.1.	MODES DE PRESENTATION .....	6
3.2.	PRESERVATION DU PRODUIT .....	7
<b>4.</b>	<b>CRITERES DE QUALITE.....</b>	<b>9</b>
4.1.	CONDITIONS GENERALES .....	9
4.2.	DEFINITION DES DEFAUTS .....	9
4.3.	TOLERANCES DE DEFAUTS.....	11
4.4.	CALIBRES .....	14
4.5.	CONDITIONNEMENT .....	14
<b>5.</b>	<b>ETIQUETAGE.....</b>	<b>16</b>
5.1.	DENOMINATION DE VENTE .....	16
5.2.	ORIGINE DU PRODUIT .....	18
5.3.	INDICATION DU CALIBRE EXPRIME EN NOMBRE DE FRUITS A L'HECTOGRAMME .....	18
5.4.	INDICATION DE LA QUANTITE NETTE (MASSE NETTE TOTALE ET MASSE NETTE EGOUTTEE) .....	19
5.5.	INDICATION DE LA TEMPERATURE DE CONSERVATION .....	19
5.6.	INDICATION DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE.....	20
<b>6.</b>	<b>REGLES D'HYGIENE .....</b>	<b>21</b>
6.1.	HYGIENE DES LOCAUX, DU PERSONNEL ET DES PRODUITS .....	21
6.2.	CONTROLES ET VERIFICATIONS.....	21
<b>ANNEXES.....</b>	<b>22</b>	
	ANNEXE I - LISTE DES PRINCIPALES VARIETES D'OLIVES DE TABLE .....	23
	ANNEXE II - TECHNIQUES D'ELABORATION ET DE CONSERVATION .....	27
	ANNEXE III – CRITERES APPLICABLES AUX OLIVES NON DESTINEES AU CONSOMMATEUR FINAL .....	29
	ANNEXE IV – CRITERES APPLICABLES AUX PRODUITS POUR LA VENTE AU PUBLIC .....	31
	ANNEXE V - JUSTIFICATION DES CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES SUR LE LIQUIDE DE COUVERTURE.....	33
	ANNEXE VI - JUSTIFICATION DES CRITERES MICROBIOLOGIQUES.....	34

## 1. LA MATIERE PREMIERE

### 1.1. DEFINITION DE L'OLIVE DE TABLE

L'olive de table est le fruit de certaines variétés de l'olivier cultivé (*Olea europea sativa* Höffg. 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 quelle qu'en soit l'origine, sous réserve des tolérances prévues au 4.3.

### 1.2. STADES DE MATURITE A LA CUEILLETTE

Cette partie ne traite pas des dénominations commerciales. Cf. 5.1.

#### 1.2.1. 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.

#### 1.2.2. 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. Les olives sont turgescents et ont un goût de fruit prononcé. Toutefois, pour certaines olives de pays dont la récolte se fait à partir de la véraison (Cailletier et Olives de Nice), la couleur peut aller du vert jaunâtre au brun « lie de vin » violacé.

#### 1.2.3. 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).

## 2. TECHNIQUES D'ELABORATION ET DE CONSERVATION

### 2.1. TRAITEMENT DE LA MATIERE PREMIERE

#### 2.1.1. 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.

#### 2.1.2. Conservation et stockage

Après traitement, les fruits sont 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.

Pour rappel, les sulfites (E 220 à 228) ne sont pas autorisés dans les olives de table et préparations à base d'olive (règlement (CE) n°1333/2008 modifié).

A noter que la présence d'anhydride sulfureux et de sulfites (issus d'autres ingrédients), en concentrations de plus de 10 mg/kg en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer, doit être signalée sur l'étiquetage.

### 2.2. DIFFERENTES TECHNIQUES D'ELABORATION (cf. ANNEXE II)

#### 2.2.1. Olives vertes

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

##### - *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, avec conservation en chambre froide.

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.

##### - *Processus à fermentation lactique poussée*

Après désamérisation, les olives en saumure sont placées dans des citernes aériennes ou enterrées. La fermentation peut être spontanée, ou corrigée par adjonction de glucose, recirculation et réchauffage de saumure et éventuellement, ajout de ferments.

Les olives en saumures peuvent aussi être stockées dans tout autre récipient alimentaire régulièrement ouillé. Cette méthode associée aux températures automnales et hivernales élevées de certains pays méditerranéens, permet 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 verte jaune et un goût aigrelet.

- *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.

### 2.2.2. Olives tournantes

Les olives tournantes sont placées dans une saumure destinée à assurer leur conservation provisoire avant leur préparation définitive, et non consommables en l'état.

### 2.2.3. Olives noires confites

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

### 2.2.4. Olives noires

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

- *Olives « au naturel »*

Les fruits cueillis à maturité sont directement immergés dans une saumure<sup>1</sup> qui agit en même temps comme liquide de désamérisation et de conservation (pas d'autre traitement de désamérisation).

Pour les olives de pays (variétés françaises et AOP), se référer à leurs cahiers des charges listés en annexe I.

- *Olives non traitées à la lessive de désamérisation*

Les olives peuvent être :

- Traitées au sel sec, par couches alternées d'olives et de sel (la durée de conservation de ces olives est très longue) ;
- Ou piquées au sel : leur peau est piquée à l'aide de pointes avant d'être saupoudrée de sel. Ce système facilite l'égouttage de l'eau de végétation des olives et accélère la désamérisation, mais réduit la durée de conservation.

- *Olives noires traitées à la lessive de désamérisation*

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

---

<sup>1</sup> Ces saumures peuvent atteindre un titre exceptionnellement élevé : 14 %.

### 3. PRESENTATION ET PRESERVATION DU PRODUIT

#### 3.1. 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.

##### 3.1.1. Olives entières

Olives présentant leur conformation naturelle, non dénoyautées :

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

##### 3.1.2. Olives cassées

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. Les fruits subissent éventuellement une désamérisation rapide dans une lessive légère qui leur laisse une certaine amertume et sont finalement immergés dans une saumure très aromatisée (fenouil, coriandre, etc.).

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.

##### 3.1.3. 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 :

- Confites : lorsqu'elles ont été tailladées après avoir été soumises à un traitement alcalin.
- Au naturel : sans traitement préalable.

##### 3.1.4. Olives dénoyautées

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

##### 3.1.5. Olives farcies

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

### **3.1.6. Olives en rouelles ou en rondelles**

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

### **3.1.7. Olives en quartiers**

Olives dénoyautées, coupées en quatre parties à peu près égales, suivant le grand axe du fruit.

### **3.1.8. Olives en morceaux ou brisées**

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

### **3.1.9. Pâte d'olives**

Pulpe d'olives finement broyées.

### **3.1.10. 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 œuvre 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.

## **3.2. PRESERVATION DU PRODUIT**

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

### **3.2.1. 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.

### **3.2.2. Traitements thermiques**

Le blanchiment a pour but de diminuer la charge microbienne du produit semi 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.

### **3.2.3. 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...).

### 3.2.4. Adjonction de conservateurs

Des agents de conservation autorisés par le règlement (CE) n°1333/2008 modifié sur les additifs alimentaires modifié peuvent être ajoutés.

### 3.2.5. Association de traitements

Les traitements précités peuvent être associés pour améliorer les conditions de conservation des fruits.

### 3.2.6. Conservation au froid

PRODUITS	NON TRAITE T° de stockage	SOU MIS A UN TRAITEMENT THERMIQUE T° de stockage
Préparations contenant des farces à base de poisson, des spécialités fromagères, et/ou d'éléments carnés	0 à 4°C	Température ambiante
Préparations à base d'olives noires confites	0 à 4°C	Température ambiante
Olives vertes non fermentées et/ou a fermentation lactique réduite, dont le pH est sup. à 4,5	0 à 8°C	Température ambiante

\*Pour les AOP, se référer à leurs cahiers des charges listés en annexe I.

### 3.2.7. Autres traitements

Les olives peuvent aussi être déshydratées ou surgelées pour en assurer la conservation.



## 4. CRITERES DE QUALITE

### 4.1. CONDITIONS GENERALES

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. A noter que certaines variétés françaises peuvent présenter des variations de couleur (par exemple Cailletier, grossane, tanche...).
- 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 feuille, ni pédoncule (sauf exception variétale du type Cailletier, Tanche etc.) etc.

### 4.2. DEFINITION DES DEFAUTS

#### 4.2.1. **Matières étrangères inoffensives**

Toute matière végétale – par exemple, feuilles et pédoncules détachés – non dangereuse pour la santé ni esthétiquement indésirable, non compris les substances dont l'adjonction est autorisée dans le Code.

#### 4.2.2. **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. Taille des tâches > ou = 9 mm<sup>2</sup>.

#### 4.2.3. **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.

#### 4.2.4. 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.

#### 4.2.5. Fruits mous ou fibreux

- Olives excessivement ou anormalement molles : une légère pression entraîne une déformation de la pulpe. Dans le cas des olives noires à la grecque et des olives de Nyons, naturellement un peu molles, ce défaut se traduit par un déchirement de la pulpe.
- Olives fibreuses : elles se distinguent par une texture anormalement dure.

#### 4.2.6. 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.

#### 4.2.7. 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.

#### 4.2.8. 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.

#### 4.2.9. Dégâts causés par des soins cultureux anormaux

Fruits comportant des brûlures accidentelles de l'épicarpe.

#### 4.2.10. Dommages causés par *Dacus oleae*

Fruits endommagés par *Dacus oleae* avec orifice de sortie.

#### 4.2.11. Pédoncules

Pédoncules fixés à l'olive et ressortant de plus de 3 mm de l'olive. Ne sont pas considérés comme un défaut dans le cas des olives entières présentées avec pédoncule (cas de certaines variétés comme par exemple, la Cailletier ou la Tanche).

#### 4.2.12. 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.

#### 4.2.13. Noyau ou fragments de noyau (sauf dans le cas des olives entières)

Noyau entier ou fragments de noyau pesant au moins 5 mg.

#### 4.3. TOLERANCES DE DEFAUTS

Les défauts sont classés en trois catégories en fonction de leur incidence sur la qualité du produit fini délivré au consommateur. Les normes ci-après comportent les tolérances maxima suivantes exprimées en pourcentage de fruits indiqués au tableau ci-après :

##### 4.3.1. Défauts critiques

##### Tolérances maximales exprimées en nombre de fruits pour 100 fruits

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

#### 4.3.2. Défauts majeurs

##### Tolérances maximales exprimées en nombre de fruits pour 100 fruits

Enumération des défauts	Vertes	Tournantes et noircies par oxydation	Noires
De l'épiderme affectant la pulpe	3	3	6
Fruits ridés	2	2	6 <sup>2</sup>
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	-	-

#### 4.3.3. Défauts mineurs

##### Tolérances maximales exprimées en nombre de fruits pour 100 fruits

Enumération des défauts	Vertes	Tournantes et noircies par oxydation	Noires
De l'épiderme, sans affecter la pulpe	8	6	7
Pédoncules (sauf si 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 certaines variétés d'olive d'olives de pays (Tanche, Cailletier, Picholines et Lucques de France, Grossane, Salonenque, Aglandau etc.).

<sup>2</sup> Sauf pour les olives ridées naturellement.

#### 4.3.4. 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	Ensemble des défauts cumulés
		Olives vertes	Olives tournantes, noircies, et olives noires		
	NQA = 0,65	NQA = 2,5	NQA = 4,0	NQA = 6,5	NQA = 6,5
≤ 500 kg	n = 315 A ≤ 5	n = 315 A ≤ 14	n = 315 A ≤ 21	n = 200 A ≤ 21	n = 200 A ≤ 24
> 500 kg	n = 500 A ≤ 7	n = 500 A ≤ 21	n = 315 A ≤ 21	n = 200 A ≤ 21	n = 200 A ≤ 24

n = effectif de l'échantillon

A = nombre maximal d'individus non conformes

#### 4.3.5. Contrôle et échantillonnage pour les produits finis

La maîtrise de la qualité se situant le plus en amont possible (cf. paragraphe 4.3.4), un contrôle complémentaire sur produit fini sera fait en cas de doute, selon le tableau ci-dessous :

Défauts critiques	Défauts majeurs		Défauts mineurs	Ensemble des défauts cumulés
	Olives vertes	Olives tournantes, noircies, et olives noires		
NQA = 0,65	NQA = 2,5	NQA = 4,0	NQA = 6,5	NQA = 6,5 n = 200 A ≤ 24
n = 1250 A ≤ 14	n = 500 A ≤ 21	n = 315 A ≤ 21	n = 200 A ≤ 21	

#### 4.4. 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	19/21	34/39
10/12	22/25	40/45
13/15	26/29	46/50
16/18	30/33	

Au-delà de 50, l'écart est de 10 fruits.

Pour certaines olives AOP comme les Olives noires de Nyons et les olives de Nice, le calibre est exprimé différemment (cf. cahiers des charges listés en annexe I). C'est aussi le cas pour des olives d'origine étrangère conditionnées en France, dont le calibre est défini par le pays d'origine.

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.

#### 4.5. CONDITIONNEMENT

##### 4.5.1. **Récipients**

Tous les matériaux se trouvant au contact des olives doivent satisfaire aux dispositions réglementaires françaises et européennes, pour ce qui concerne :

- Les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires<sup>3</sup> ;
- Les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires<sup>4</sup>.

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.

<sup>3</sup> Règlement (UE) n°10/2011 du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

<sup>4</sup> Règlement (CE) n°2023/2006 du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires



#### 4.5.2. Saumures

##### *(a) 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, en saumure ou au naturel, sont entièrement remplis de saumure d'une densité minimale de 59 grammes par litre (8° Baumé). Pour les olives de pays (variétés françaises et AOP), se référer à leurs cahiers des charges listés en annexe I.

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

Les olives noires confites ne peuvent pas être vendues en futs ou en seaux, non stérilisées, en raison des risques microbiologiques.

- 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.

##### *(b) Saumures utilisées dans les récipients destinés à la vente au public*

Elles doivent être filtrées ou neuves, parfaitement non troubles et sans odeur anormale.

## 5. ETIQUETAGE

Le marquage et l'étiquetage des récipients utilisés pour la commercialisation des olives de table doivent être conformes à la réglementation existante (règlement (UE) n°1169/2011 modifié, relatif à l'Information du consommateur) et comporter notamment les mentions suivantes :

### 5.1. DENOMINATION 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 :

#### 5.1.1. 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 2.2.1.

#### 5.1.2. Olives au naturel

##### *(a) Olives tournantes au naturel*

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

##### *(b) Mélange d'olives tournantes et de noires au naturel*

C'est le cas de certaines olives comme la Cailletier et les olives de Nice (AOP) : la récolte se fait à partir de la véraison, ce qui a pour conséquence d'avoir un produit final dont la caractéristique est une variation de couleur allant du vert jaunâtre au brun, lie de vin violacée.

##### *(c) 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. Certaines AOP, comme les Olives noires de Nyons, peuvent être traitées différemment (se référer à leurs cahiers des charges listés en annexe I).

Les olives noires au naturel sont turgescents et ont un goût de fruit prononcé, fortement colorées dans toute l'épaisseur de la chair, qui est tendre. A noter que certaines variétés françaises peuvent présenter des variations de couleur et/ou sont ridées naturellement (cas de la Grossane et la Tanche, par exemple).



*(d) 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.

*(e) 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 piquée.

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

### **5.1.3. Olives noires à la Grecque**

Cette dénomination est réservée aux olives noires, cueillies à maturité, traitées par une lessive (2-3°Bé) de désamérisation et conservées par saupoudrage de sel dans des fûts tournés régulièrement jusqu'à utilisation. Les fûts sont couchés puis roulés de temps en temps pour homogénéiser le sel et empêcher le développement des moisissures. Les olives sont prêtes au bout d'un mois de maturation.

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 (couleur « robe de moine ») à noir dans toute son épaisseur.

### **5.1.4. Olives noires confites**

Cette dénomination est réservée aux olives obtenues à partir d'olives vertes ou tournantes, conservées directement en saumure puis soumises à un traitement de désamérisation, combiné à un traitement d'oxydation par l'air. La peau est d'un noir luisant ou robe de moine ou brun noir. La chair est brune et ferme. La couleur peut être stabilisée par l'utilisation de gluconate ferreux.

### **5.1.5. Olives cassées au naturel**

Cette dénomination est réservée aux olives répondant à la définition donnée par le paragraphe 3.1.2 n'ayant pas subi de traitement de désamérisation dans une lessive.

### **5.1.6. Olives cassées**

Cette dénomination est réservée aux olives répondant à la définition donnée par le paragraphe 3.1.2.

### **5.1.7. Olives tailladées**

Cette dénomination est réservée aux olives répondant à la définition donnée par le paragraphe 3.1.3.

### **5.1.8. Olives traitées thermiquement**

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

### 5.1.9. 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 comme c'est le cas, par exemple, pour les Picholines, Olive de Nîmes, Olives noires de Nyons, Olives de Nice et Olives cassées de la vallée des Baux de Provence, les fruits mis en œuvre doivent exclusivement provenir de la variété botanique et / ou de la région auxquelles cette appellation se réfère (se référer à leurs cahiers des charges listés en annexe I).

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

### 5.1.10. Mélange

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

### 5.1.11. 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 et qualificatifs.

## 5.2. ORIGINE DU PRODUIT

Pour éviter toute confusion sur l'origine du produit et dans les conditions prévues à l'article 26<sup>5</sup> du règlement (UE) n°1169/2011 :

- Le pays d'origine doit être indiqué 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 « Olives d'Importation ».

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

## 5.3. INDICATION DU CALIBRE EXPRIME EN NOMBRE DE FRUITS A L'HECTOGRAMME

Cette indication est obligatoire sur les fûts, les récipients opaques, 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

---

<sup>5</sup> Article 26.2.a) « Dans les cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel de la denrée alimentaire, en particulier si les informations jointes à la denrée ou l'étiquette dans son ensemble peuvent laisser penser que la denrée a un pays d'origine ou un lieu de provenance différent »

- « 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.

Dans le cas d'un cocktail d'olives, des calibres différents peuvent être utilisés. Dans ce cas, cela ne doit pas être source de confusion pour le consommateur.

Pour certaines olives AOP, ou d'origine étrangère, le calibre est exprimé différemment.

#### **5.4. INDICATION DE LA QUANTITE NETTE (MASSE NETTE TOTALE ET MASSE NETTE EGOUTTEE)**

Pour les olives en saumure, 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 % par rapport à la capacité du récipient en millilitres**

<b>Capacité du récipient (ras bord) Emballages en verres et boîtes métalliques</b>	<b>Normales</b>	<b>Dénoyautées</b>	<b>A la Grecque*</b>	<b>Farcies</b>
Gobelets 250 ml	54 %	42 %	58 %	46 %
Autres récipients inférieurs ou égaux à 425 ml	54 %	43 %	64 %	46 %
Récipients supérieurs à 425 ml et inférieurs ou égaux à 1062 ml	58 %	43 %	64 %	46 %
Récipients supérieurs à 1062 ml	60 %	47 %	73 %	46 %

\* Masse nette

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.

#### **5.5. INDICATION DE LA TEMPERATURE 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.

#### **5.6. INDICATION DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE**

L'indication de la durabilité du produit est de la responsabilité du fabricant qui doit garantir une stabilité de son produit pendant toute sa durée de vie (article 14 du règlement (CE) n°178/2002). Celle-ci dépend de plusieurs facteurs (qualité de la matière première, process, conditions de fabrication, ...). Les microorganismes pathogènes susceptibles de se développer au cours de la durée de vie doivent être pris en compte. Les micro-organismes d'altération, qui peuvent évoluer pendant la durée de vie au point d'interdire la mise sur le marché, sont également à considérer.

La note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062 précise, de façon générale, les moyens dont les professionnels disposent pour déterminer et valider la durée de vie des denrées alimentaires qu'ils fabriquent et mettent sur le marché.

## 6. REGLES D'HYGIENE

### 6.1. HYGIENE DES LOCAUX, DU PERSONNEL ET DES PRODUITS

Comme l'ensemble des produits agro-alimentaires, les produits à base d'olives, pasteurisés ou en frais, sont soumis à la réglementation du paquet hygiène, et, notamment :

- Le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires qui instaurent des règles en termes de sécurité des aliments, de traçabilité et de responsabilité du fabricant ;
- Le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires qui précise les conditions d'hygiène des produits agro-alimentaires.

Les dispositions réglementaires européennes imposent aux opérateurs de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS), qui prend en compte les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur l'HACCP. Il s'agit, en particulier, de réaliser une analyse des dangers et de définir les moyens mis en œuvre de façon préventive pour garantir la maîtrise des dangers identifiés.

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient leurs procédures et y apportent les changements requis.

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.

### 6.2. CONTROLES ET VERIFICATIONS

Les olives en fûts non destinées au consommateur final doivent répondre aux critères microbiologiques mentionnés à l'annexe III, et celles destinées à la vente au public doivent répondre aux critères microbiologiques mentionnés à l'annexe IV.

Un plan d'autocontrôles doit être intégré dans le PMS, incluant des analyses microbiologiques destinées à valider, surveiller et vérifier l'efficacité du dispositif préventif de maîtrise mis en place dans chaque établissement.

Deux types de critères microbiologiques sont à définir :

- Les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires : ils sont applicables aux produits mis sur le marché jusqu'à la fin de leur durée de vie ;
- Les critères d'hygiène des procédés indiquent l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production : un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé, conformément à la législation sur les denrées alimentaires, mais ne permet pas de conclure sur la conformité ou non d'un produit.

# ANNEXES

## ANNEXE I - LISTE DES PRINCIPALES VARIETES D'OLIVES DE TABLE FRANCAISES OU ETRANGERES

### I – VARIETES FRANCAISES

Les cahiers des charges des AOP sont disponibles sur le site de l'INAO : <http://www.inao.gov.fr/Espace-professionnel-et-outils/Rechercher-un-produit>

	Zones principales de production	Récolte	AOC/AOP	Observations
<b>Olives Vertes</b>				
Aglandau (ou Bérugnette ou Blanquette)	Bouches-du-Rhône (Vallée des Baux)	Sept. – Oct.		Confiserie en vert Fruit petit en forme de gland – chair ferme
Amellau	Hérault et Aude	Sept. – Oct.		Confiserie en vert Fruit gros en forme d'amande verte, caractérisé par sa côte saillante Possède une saveur caractéristique dite « goût de rose »
Belgentéroise	Sud du Var	Sept.		Confiserie en vert Fruit gros, cylindrique, à gros noyau, chair abondante mais peu fine Est utilisée en olive entière
Bouteillan	Var (Aups)	Oct. – Nov.		Confiserie en vert et noire Fruit gros à chair abondante et assez fine, noyau allongé, épais
Picholine	Gard, Hérault, Bouches-du-Rhône et Aude	Sept. – Oct.	<b>AOC « Olive de Nîmes » en 2006 et AOP en 2010</b>	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
Lucques	Hérault, Aude et Pyrénées orientales	Sept. – Oct.	<b>AOC « Lucques du Languedoc » en 2015, AOP « Lucques du Languedoc » en 2017</b>	Confiserie principalement en vert, un peu en noir Fruit long, incurvé en croissant, noyau mince et incurvé Chair abondante et d'une finesse extrême

Verdale ronde de l'Hérault	Hérault	Sept. – Oct.		Confiserie en vert Fruit rond à chair peu fine
Verdale des Bouches du Rhône	Bouches du Rhône	Sept. – Oct.		Confiserie en vert Fruit rond
Salonenque	Bouches du Rhône			
<b>OLIVES TOURNANTES NOIRES</b>				
Cayet-Roux	Var (région de Draguignan, Figanières)	Nov. – Déc.		Confiserie « Olives en robe de moine » en saumure Fruit ovoïde
Cailletier	Alpes Maritimes - Est du Var	Novembre à mai	<b>AOC « Olive de Nice » en 2001 - AOP en 2005</b>	Confiserie à partir de la véraison (mélange de tournantes et noires) Fruit petit, ovoïde, de couleur nuancée allant du vert jaunâtre au brun ou couleur lie de vin, très savoureux
<b>OLIVES NOIRES</b>				
Grossane	Bouches-du-Rhône (Vallée des Baux).	Déc.	<b>AOC « Olives noires de la Vallée des Baux de Provence » en 1997 - AOP en 1999</b>	Confiserie en noir et vert Fruit rond, gros, à chair abondante et savoureux, malgré un gros noyau Fournit des olives piquées au sel ou en saumure.
Tanche	Drôme (Sud) et Vaucluse (Nord)	Début déc. – Fév.	<b>AOC « Olives noires de Nyons » en 1994 - AOP en 1996</b>	Confiserie principalement en noir mais aussi un peu en vert Fruit rond, gros, pulpe abondante, onctueuse, brune, savoureuse, très riche en huile. Peau finement ridée. Noyau un peu globuleux. Se confit en saumure ou piquée au sel Olives conservées sans aucun additif, sauf éventuellement du chlorure de sodium dans un récipient hermétiquement clos
<b>OLIVES CASSEES</b>				
Aglandau (ou Béruguettes ou Blanquette)	Bouches-du-Rhône (Vallée des Baux)	Sept. – Oct.	<b>AOC « Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence » en 1997 - AOP en 1999</b>	Confiserie en vert Fruit petit en forme de gland – chair ferme
Salonenque	Bouches-du-Rhône (Vallée des Baux)	mi-Sept.	<b>AOC « Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence » en 1997 - AOP en 1999</b>	Préparation d'olives cassées exclusivement Fruit et noyau piriformes, épiderme mamelonné, précocement riche en huile



## II – VARIETES ETRANGERES

### *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.

#### ASCOLENA 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.  
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 IMPORTEE

Fruit de la variété Picholine.  
Originaire De l'Egypte, du Maroc et 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, en Egypte 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, 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 OU KALAMATA

Cultivée dans le Sud de la Grèce et en Egypte, où elle prend de l'extension.

Fruit gros, cordiforme, mucroné, 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

Principale variété cultivée au Maroc, avec la picholine marocaine.

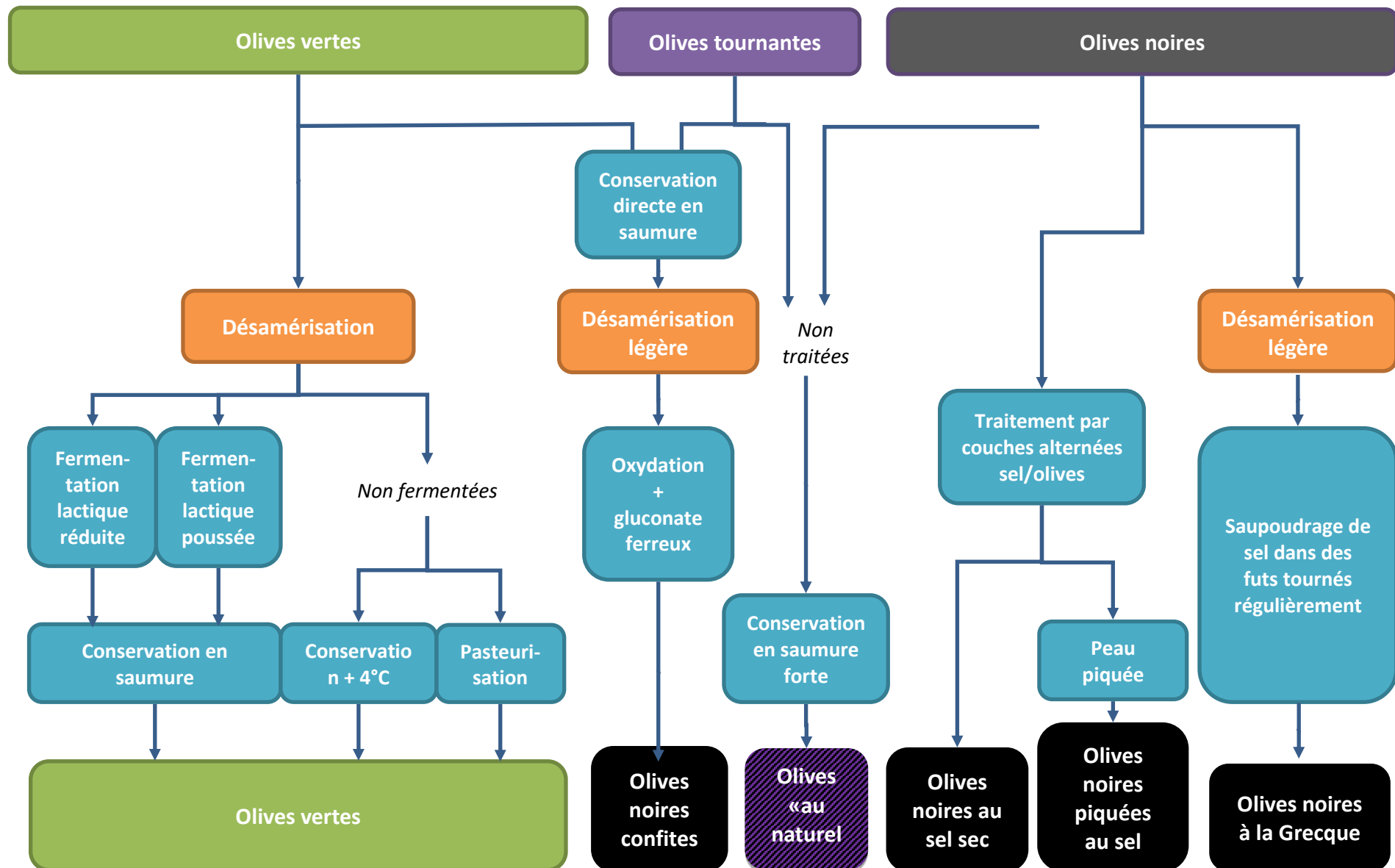
#### VERDIAL

Espagne.

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

## **ANNEXE II - TECHNIQUES D'ELABORATION ET DE CONSERVATION DES OLIVES DE TABLE (HORS AOC/AOP\*)**

**\*Pour les AOC/AOP, se référer à leurs cahiers des charges listés en ANNEXE I**



**ANNEXE III – CRITERES APPLICABLES AUX OLIVES NON DESTINEES AU  
CONSOMMATEUR FINAL  
(A RECEPTION)**

(a) Les critères physico-chimiques sont tous obligatoires **sauf cahiers des charges spécifiques (variétés françaises, AOC, AOP)** :

PRODUIT	pH <sup>(1)</sup>	TENEUR EN CHLORURES <sup>(1) (2)</sup>	Aw	TEMPERATURE DE CONSERVATION
Olives vertes non fermentées ou à fermentation lente	≤ 4,8	6 à 12 %	-	0 à 8° en saumure
Olives fermentées - Vertes - vertes dénoyautées - Farcies - farce végétale	≤ 4 <sup>(3)</sup>	6 à 12 %	-	Ambiante
Olives vertes farcies avec pâte de poissons ou autres produits d'origine animale	≤ 4	≥ 6 %	-	0 à 4° en saumure
Olives noires confites	≤ 6	≥ 7 %	-	0 à 4°C
Olives tournantes et noires au naturel	≤ 4,5 <sup>(4)</sup>	6 à 12 %	-	Ambiante
Olives noires au sel sec ou piquées	≤ 7 <sup>(3)</sup>	7 à 12% <sup>(5)</sup>	< 0,90	Ambiante
Olives noires à la grecque	≤ 7 <sup>(3)</sup>	7 à 12% <sup>(5)</sup>	< 0,90	Ambiante

<sup>(1)</sup> Applicable à la saumure à l'exception des noires à la grecque et au sel

<sup>(2)</sup> Dosage selon Norme ISO 3634:1979 (Juillet 1979)

<sup>(3)</sup> Des pH plus élevés peuvent être constatés en début de campagne. Les lots d'olives noires à la grecque ou au sel sec dont le pH est ≤ 7,5 pourront être acceptés, au cas par cas, sous réserve d'une teneur en chlorures ≥ 10. De la même façon, les olives fermentées pourront être acceptées avec un pH ≤ 4,2 si la teneur en chlorures est ≥ 8 %

<sup>(4)</sup> Sauf si Aw < 0.94<sup>(5)</sup>

<sup>(5)</sup> 15% dans l'ancien code (réduction de la teneur en sel)

b) Critères microbiologiques à titre indicatif

PRODUIT	MICROORGANISMES	CRITERE	SEUIL (m)	PLAN D'INTERPRETATION
Olives Fermentées Vertes, vertes dénoyautées Farcies végétales Olives noires en Saumure	- Salmonelles	Obligatoire	Abs dans 25g	M=m=0 ; n=5 ; c=0
	- Staphylocoques à coagulase positive	Obligatoire	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Microorganismes aérobies 30° C	Indicatif	5-10 <sup>6</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Bactéries lactiques	Indicatif	1.10 <sup>6</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Escherichia Coli	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Coliformes fécaux*	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Levures	Indicatif	5.10 <sup>5</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Moisissures	Indicatif	5.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Anaérobies Sulfite Réducteurs	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
- Clostridium Perfringens	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2	
Olives noires à la grecque	- Salmonelles	Obligatoire	Abs dans 25g	M=m=0 ; n=5 ; c=0
	- Staphylocoques à coagulase positive	Obligatoire	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Microorganismes aérobies 30° C	Indicatif	1.10 <sup>6</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Bactéries lactiques	Indicatif	1.10 <sup>3</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Escherichia Coli	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Coliformes fécaux*	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Levures	Indicatif	5.10 <sup>5</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Moisissures	Indicatif	1.10 <sup>3</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Anaérobies Sulfite Réducteurs	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
- Clostridium Perfringens	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2	
- Olives vertes farcies avec une pâte de poissons ou de produits d'origine animale	- Salmonelles	Obligatoire	Abs dans 25g	M=m=0 ; n=5 ; c=0
	- Staphylocoques à coagulase positive	Obligatoire	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Microorganismes aérobies 30° C	Indicatif	1.10 <sup>6</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Bactéries lactiques	Indicatif	5.10 <sup>5</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Escherichia Coli	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Coliformes fécaux*	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Anaérobies Sulfite Réducteurs	Obligatoire	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Clostridium Perfringens	Obligatoire	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
Olives vertes non fermentées  Olives tournantes	- Salmonelles	Obligatoire	Abs dans 25g	M=m=0 ; n=5 ; c=0
	- Staphylocoques à coagulase positive	Obligatoire	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Escherichia Coli	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Coliformes fécaux*	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Anaérobies Sulfite Réducteurs	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	- Clostridium Perfringens	Indicatif	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2

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

Pour les olives noires confites stérilisées, il ne doit rester aucune forme bactérienne capable de se développer dans les conditions de stockage attendues.

## ANNEXE IV – CRITERES APPLICABLES AUX PRODUITS POUR LA VENTE AU PUBLIC

(a) Les critères physico-chimiques (après osmose) :

Ces critères physico-chimiques 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. **Pour les variétés françaises, AOC, AOP, se référer à leurs propres cahiers des charges.**

TYPE	CONDITIONNEMENT	TENEUR MIN CHLORURE DE SODIUM (1)	pH	TEMPERATURE DE STOCKAGE
Olives à la fermentation lente	en récipients hermétiques	BPF	≤ 4.8 <sup>(3)</sup>	0 et + 4° C
	pasteurisés	BPF	< 4.5 <sup>(3)</sup>	Ambiante
Olives vertes et vertes dénoyautées en saumure	en récipients hermétiques non pasteurisés	BPF	≤ 4 <sup>(3)</sup>	Ambiante
	pasteurisés	BPF	< 4.5 <sup>(3)</sup>	Ambiante
Olives vertes farcies avec une pâte végétale sans saumure	sous atmosphère protectrice non pasteurisés	BPF	≤ 4	Ambiante
	pasteurisés	BPF	< 4.5	Ambiante
Olives vertes farcies avec une pâte de poissons, du fromage ou d'autres produits d'origine animale	sous atmosphère protectrice non pasteurisés	BPF	≤ 4	0 à + 4° C
	pasteurisés	BPF	< 4.5	Ambiante
	stérilisés	BPF	BPF	Ambiante
Olives tournantes	sous atmosphère protectrice sans saumure non pasteurisées	BPF	≤ 4 <sup>(2)</sup>	Ambiante
	pasteurisées	BPF	< 4.5 <sup>(2)</sup>	Ambiante
Olives vertes non fermentées	en récipients hermétiques non pasteurisés ou sous atmosphère protectrice	6.00 %	≤ 4.8	0 à + 8° C
	pasteurisées	BPF	8	Ambiante
Olives noires confites	stérilisées	BPF	≤ 8 <sup>(3)</sup>	Ambiante
Olives noires au naturel	en récipients hermétiques non pasteurisés ou sous atmosphère protectrice	BPF	≤ 4 <sup>(2)(3)</sup>	Ambiante
	pasteurisées	BPF	< 4.5 <sup>(2)(3)</sup>	Ambiante
Olives noires au sel	en récipients hermétiques non pasteurisés ou sous atmosphère protectrice	8.00 %	BPF	Ambiante
	pasteurisés	BPF	BPF	Ambiante
Olives noires à la grecque	non pasteurisés ou sous atmosphère protectrice	5.00 %	≤ 7	Ambiante
	pasteurisés	BPF	BPF	Ambiante
Tapenade verte ou noire et pâte d'olive	fraîche	BPF	BPF	0 à + 4° C
	pasteurisée	BPF	< 4.5 <sup>(2)</sup>	Ambiante
	stérilisée	BPF	BPF	Ambiante

(1) Dosage selon norme AFNOR NF V 05.116 (Décembre 1985)

(2) Sauf si Aw < 0.94

(3) Applicable à la saumure à l'exception des noires à la grecque et au sel

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

(b) Les critères microbiologiques sont obligatoires :

- **Produits soumis à un traitement thermique leur conférant la stabilité biologique à température ambiante d'entreposage :**

L'efficacité des traitements thermiques appliqués peut être vérifiée par la réalisation de contrôles de stabilité sur les produits finis. Ces contrôles, définis dans les normes françaises AFNOR NF V08-401 (méthode de référence) et NF V08-408 (méthode de routine) consistent à incuber des produits avant de les soumettre à différents examens (aspect, odeur, texture, mesures de pH, examen microscopique).

La stabilité est vérifiée par la réalisation de tests de stabilité renforcés sur les unités de cette ou ces production(s), au moyen d'un test d'incubation à 32°C / 21 jours.

- **Produits n'étant pas soumis à un traitement thermique :**

MICRO-ORGANISMES	PRODUIT	CRITERE	SEUIL (m)	PLAN D'INTERPRETATION
Salmonelles	Tout produit	Obligatoire	Abs / 25g	M=m=0 ; n=5 ; c=0
Staphylocoques à coagulase positive	Tout produit	Obligatoire	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
Escherichia Coli	Tout produit	Obligatoire	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
Coliformes Fécaux*	Tout produit	Obligatoire	1.10 <sup>2</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
Microorganismes aérobies 30°C :	Olives fermentées vertes, vertes dénoyautées, farcies végétales et olives noires en saumure	Indicatif	5.10 <sup>6</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
	Olives noires à la grecque et olives vertes farcies avec une pâte de poissons ou de produits d'origine animale	Indicatif	1.10 <sup>6</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
Levures	Tout produit	Indicatif	1.10 <sup>6</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2
Moisissures	Tout produit	Indicatif	1.10 <sup>3</sup> /g	M=10m ; n=5 ; c=2

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

Pour les olives noires confites stérilisées, il ne doit rester aucune forme bactérienne capable de se développer dans les conditions de stockage attendues.

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 ou comme impropre à la consommation :

- 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.



**ANNEXE V - JUSTIFICATION DES CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES SUR LE  
LIQUIDE DE COUVERTURE  
(APRES OSMOSE) (hors AOC/AOP)**

PRODUIT	TYPE DE CONDITIONNEMENT	SEUIL pH	SEUIL CHLORURES	ELEMENT JUSTIFICATIF
<b>Olives vertes non fermentées ou à fermentation lente</b>	Fûts et seaux (B to B)	$\leq 4.8$	6 à 12 %	Conservation $\leq +4^\circ\text{C}$ en saumure
	Destinées à la vente au public	$\leq 4.8^{(1)}$ ou $< 4,5^{(3)}$	BPF	Conservation $\leq +4^\circ\text{C}$ ou Limite de développement des salmonelles et clostridium $\text{pH} < 4.5$
<b>Olives vertes fermentées et farcies avec une pâte végétale</b>	Fût et seaux (B to B)	$\leq 4^{(2)}$	6 à 12 %	Limite de développement des salmonelles et clostridium $\text{pH} < 4.5$
	Destinées à la vente au public	$< 4.2$	BPF	
<b>Olives vertes farcies pâte de poissons ou autres produits d'origine animale</b>	Fûts et seaux (B to B)	$\leq 4$	$\geq 6\%$	Conservation à $+4^\circ\text{C}$ maximum en saumure
	Destinées à la vente au public	$\leq 4$ ou $< 4.5^{(3)}$ ou BPF <sup>(3)</sup>	BPF	Conservation à $+4^\circ\text{C}$ si non traités thermiquement Limite de développement des salmonelles et clostridium $\text{pH} < 4.5$ BPF si stérilisation
<b>Olives tournantes ou noires au naturel</b>	Fûts et seaux (B to B)	$< 4.5$	6 à 12 %	Limite de développement des salmonelles et clostridium $\text{pH} < 4.5$
	Destinées à la vente au public	$\leq 4$ ou $< 4.5^{(3)(4)}$	BPF	
<b>Olives noires confites</b>	Destinées à la vente au public	$\leq 8$	BPF	Produit stérilisé
<b>Olives noires au sel</b>	Fûts et seaux (B to B)	$\leq 7$	7 à 12 %	Produits sans saumure conservés par déshydratation partielle : $A_w < 0.90 \Rightarrow$ inhibition des bactéries pathogènes
	Destinés à la vente au public	BPF	8 % ou BPF <sup>(5)</sup>	
<b>Olives noires à la grecque</b>	Fûts et seaux (B to B)	$\leq 7$	7 à 12 %	Produits sans saumure conservés par déshydratation partielle : $A_w < 0.90 \Rightarrow$ inhibition des bactéries pathogènes
	Destinés à la vente au public	$\leq 7$ ou BPF <sup>(5)</sup>	$\geq 5\%$ ou BPF <sup>(5)</sup>	

<sup>(1)</sup> Stockage entre 0 et  $4^\circ\text{C}$

<sup>(2)</sup>  $\text{pH} \leq 4.2$  si min chlorures de 8 %

<sup>(3)</sup> Selon le type de traitement thermique (pasteurisé / stérilisé)

<sup>(4)</sup> Sauf si  $A_w < 0.94$

<sup>(5)</sup> Selon le type de préparation

## ANNEXE VI - JUSTIFICATION DES CRITERES MICROBIOLOGIQUES

MICROORGANISMES	SEUIL PROPOSE	ELEMENT JUSTIFICATIF
<b>SALMONELLES</b>	Absence dans 25g	Germe pathogène Recherche souhaitable même si risque minime car produit peu favorable à son développement
<b>STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE</b>	1.10 <sup>2</sup> /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 (valeur validée AFSSA – DGCCRF en 2000)
<b>ESCHERICHIA COLI et COLIFORMES FECAUX</b>	1.10 <sup>2</sup> /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 validée AFSSA – DGCCRF en 2000)
<b>MICROORGANISMES AEROBIES MESOPHILES</b>	1.10 <sup>6</sup> à 5.10 <sup>6</sup> selon le type de produit	Indicateurs de pilotage de process (Valeurs constatées par la profession sur des produits de bonne qualité)
<b>BACTERIES LACTIQUES</b>	1.10 <sup>3</sup> à 1.10 <sup>6</sup> selon le type de produit	
<b>LEVURES / MOISSURES</b>	5.10 <sup>2</sup> à 1.10 <sup>6</sup>	
<b>ANAEROBIES SULFITO REDUCTEURS</b>	1.10 <sup>2</sup> indicatif ou obligatoire selon le type de préparation	Bon indicateur des colonies de Bacillus
<b>CLOSTRIDIUM PERFRINGENS</b>	1.10 <sup>2</sup> 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 (valeur validée AFSSA – DGCCRF en 2000)