

Rappel des normes des produits à base d'olives

L'objectif de cette circulaire est de faire un point sur la réglementation, applicable à ce jour, en ce qui concerne les caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques des produits à base d'olives, pasteurisés ou en frais.

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, aux :

- 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 terme 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

Certains textes réglementaires viennent compléter ces 2 règlements selon la catégorie des produits.

LES TAPENADES, PATES D'OLIVES, CREME D'OLIVES ...

La majorité de ces produits sont commercialisés pasteurisés.

Les textes normatifs qui définissent les critères propres de ces produits pasteurisés à base d'olives sont des textes réglementaires généraux qui s'appliquent à l'ensemble des produits pasteurisés.

Dans la réglementation nationale, un décret et un arrêté définissent les conditions de commercialisation des produits pasteurisés :

✿ **Pour être reconnus propres à la consommation humaine :**

- « ... En tout état de cause, les conserves et les semi-conserves doivent être exemptes de germes pathogènes pour le consommateur ... ». A noter : les produits pasteurisés entrent dans la catégorie des semi-conserves, notion qui n'existe qu'au niveau français ;
- « ... Les semi-conserves doivent être entreposées au froid. ... »
selon les articles 3 et 4 du décret n°55-241 du 10 février 1955 pris pour l'application en ce qui concerne le commerce des conserves et semi-conserves alimentaires de la loi du 1er août 1905 modifiée et complétée sur la répression des fraudes et ses modifications (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000850520&fastPos=1&fastReqId=1608022443&categorieLien=cid&oldAction=rechTexte>) ;
- « ... les produits doivent être exemptes de micro-organismes et/ou de toxines dangereux pour la santé des consommateurs ... » ;
- « ... les produits dont le pH est supérieur ou égal à 4,5 ... doivent de plus satisfaire à l'épreuve d'incubation à 32°C pendant 21 jours (...) ou à toute autre épreuve d'incubation d'efficacité analogue ; », c'est-à-dire qu'ils doivent être stables biologiquement

selon l'article 32 de l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine et ses modifications (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000201252&fastPos=1&fastReqId=1002814693&categorieLien=cid&oldAction=rechTexte>).

Cet arrêté va bientôt être abrogé puisque un des arrêtés dont il découle a été abrogé le 16 septembre dernier.



EN RÉSUMÉ

A l'heure actuelle, ces deux réglementations imposent, au niveau national, que les pâtes d'olives, tapenades, ... pasteurisées soient exemptes de micro-organismes et/ou de toxines dangereux pour la santé des consommateurs, stables biologiquement et entreposées au froid.

Cependant, la conservation des semi-conserves à température ambiante est tolérée puisque le fabricant a une obligation de résultat et non de moyens.

LES PREPARATIONS D'OLIVES DE TABLE



Le commerce des olives de table est réglementé par :

- Le code des pratiques loyales pour les olives de table qui s'applique dans les échanges commerciaux nationaux. Ce document peut, également, servir de base dans les échanges internationaux, notamment entre les pays adhérents au Conseil Oléicole International (COI), puisque les critères définis ont été pris en compte dans le cadre de la norme du COI, l'AFSSA organisme officiel ayant validé ce document (cf point 3.1.2.1 de la norme commerciale du COI et en particulier note 1).
- La norme commerciale applicable aux olives de table du Conseil Oléicole International (COI) qui est en vigueur dans les échanges commerciaux entre pays adhérents au COI.
- La norme STAN 66-1981 (Rév. 1-1987) pour les olives de table du Codex Alimentarius, qui s'applique dans le cadre des autres échanges internationaux.

Selon, la zone de commercialisation des olives (France, pays adhérents au COI ou pays non adhérents), vous devez vous soumettre aux critères correspondants à la norme en vigueur dans le pays visé.

Chacun des trois textes de références cités ci-dessus établit des caractéristiques physico-chimiques des saumures de conditionnement ou du jus après équilibre osmotique pour les différentes préparations d'olives de table.

Les olives vertes de France présentent la particularité d'être élaborées au froid. Aussi les préparations d'olives vertes de France entrent dans la catégorie des olives élaborées selon deux processus spécifiques, soit le processus à fermentation lactique réduite soit celui sans fermentation. Généralement, en début de campagne, il n'y a pas d'activité fermentaire et les olives vertes entrent dans la catégorie des olives non fermentées. Après quelques mois de stockage, une légère activité fermentaire débute et les olives entrent, alors, dans la catégorie des olives à fermentation lactique réduite.

Seul, le code des pratiques loyales prend en compte cette typicité.

Définitions (Code des Pratiques loyales pour les olives de table)

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 aigrette.

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. La plupart des olives vertes françaises entrent dans cette catégorie.

1. Pour les préparations d'olives pasteurisées

• Les règles de base pour les caractéristiques physico-chimiques

- L'intérêt du code des pratiques loyales pour les olives de table est qu'il prend en compte les préparations spécifiques d'Olives de France et qu'il autorise, en particulier, un niveau de pH pour les olives vertes en saumure au naturel (à fermentation lactique réduite) de 4,8, supérieur de 0,5 à la norme (norme internationale du COI à 4,3 de pH). Comme indiqué ci-dessus, la validation de l'AFSSA permet de faire jouer la clause (note 1, page 6) de la norme du COI autorisant la limite de 4,8 fixée par le Code des Pratiques Loyales pour les Olives de Table (de la FICF) dans les échanges régulés par cette norme.

Il définit à l'annexe VIII les critères physico-chimiques de la saumure de conditionnement ou du jus après équilibre osmotique. Cependant, dans ce code, il n'a pas été créé de classe particulière pour les olives pasteurisées (vertes ou noires). Par défaut, on peut considérer les valeurs mentionnées pour les olives conditionnées en récipients hermétiques.

	pH	Taux de sel (%)	Température de stockage
Olives vertes en saumure en récipients hermétiques	≤4,0 ou ≤4,8 pour les olives à fermentation lente	BPF ¹	T° ambiante
Olives vertes non fermentées en récipients hermétiques	BPF	≥ 6%	0 à 4 °C
Olives noires en saumure en récipients hermétiques	BPF	≥ 7%	T° ambiante
Olives noires au sel en récipients hermétiques	BPF	≥ 10%	T° ambiante

- Dans la norme commerciale applicable aux olives de table, contrairement au code précédent, il existe des valeurs spécifiques pour les préparations d'olives pasteurisées. Néanmoins, seules les valeurs de pH de la saumure de conditionnement ou du jus après équilibre osmotique sont spécifiées. Les valeurs de concentrations en sel et d'acidité lactique sont laissées à la responsabilité du confiseur :

	pH	Taux de sel (%)	Acidité lactique (% acide lactique)
Olives vertes confites pasteurisées	≤4,3	BPF	BPF
Olives noires au naturel en saumure pasteurisées	≤4,3	BPF	BPF
Olives noires au sel sec pasteurisées	BPF	BPF	BPF

¹ BPF : Bonnes Pratiques de Fabrication, sous la responsabilité du fabricant.

Il existe une dérogation de conformité par rapport à ces valeurs pour les olives pasteurisées françaises, à condition qu'elles respectent les valeurs du Code des bonnes pratiques loyales.

Cependant, ce point peut être soumis à controverse puisque la catégorie d'olives pasteurisées n'est pas clairement établie dans le code des bonnes pratiques loyales pour les olives de table.

Dans la norme codex applicable aux olives de table, les valeurs de pH et de concentrations en sel sont encadrées. Cette norme propose plusieurs couples pH/taux de sel selon les types de préparations, olives vertes ou olives noires.

Cette norme est, néanmoins, en cours de révision et devrait s'aligner sur la norme commerciale pour les olives de table du COI.

		pH	Taux de sel (%)
Olives vertes pasteurisées	Cas 1	≤4,3	≥ 2%
	Cas 2	≤4,0	≥ 0%
Olives noires pasteurisées	Cas 1	≤4,0	≥ 0%
	Cas 2	≤4,3	≥ 2%
	Cas 3	≤5,5	≥ 5%

2. Pour les préparations d'olives en frais

• Les règles de base pour les caractéristiques physico-chimiques

- Dans le Code des pratiques loyales pour les olives de table (FICE, 2000), selon le type de processus mis en œuvre, les caractéristiques et les conditions de conservation des olives sont différentes.

	pH	Taux de sel (%)	Température de stockage
Olives vertes à fermentation lactique	≤4,8	BPF	T° ambiante
Olives vertes non fermentées	BPF	≥ 6%	0 à 4 °C
Olives noires en saumure	BPF	≥ 7%	T° ambiante
Olives noires au sel sec	BPF	≥ 10%	T° ambiante

(annexe VIII du code des pratiques loyales)

- Encore une fois, la norme commerciale applicable aux olives de table (COI, 2004) accepte que les préparations d'olives vertes de France dérogent aux valeurs de pH, d'acidité lactique et de concentrations en sel, telles que définies au paragraphe 3.1.2.1, sur la base du code des pratiques loyales et prend donc en compte les valeurs mentionnées dans le tableau ci-dessus.

- La norme codex STAN 66-1981 prévoit pour les préparations d'olives vertes en frais, une régulation à la fois du pH et du taux de sel (paragraphe 3.3 qui définit les caractéristiques physico-chimiques des saumures de conditionnement ou du jus après équilibre osmotique) :

	pH	Taux de sel (%)
Olives vertes en récipients hermétiques	≤4,0	≥ 5%
Olives vertes en récipients non hermétiques	≤4,5	≥ 6%
Olives noires en saumure	BPF	≥ 7%
Olives noires au sel sec	BPF	≥ 10%

• Les règles de base pour les caractéristiques microbiologiques

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES DES OLIVES DESTINÉES AU CONSOMMATEUR FINAL (produit non soumis à pasteurisation)			
Produit	Microorganismes	Nature du critère	Seuil (m)
Olives vertes confites	Salmonelles	obligatoire	absence dans 25 g
	Escherichia coli		
	Listeria monocytogenes		
Olives noires au naturel	Staphylocoques à coagulase positive	indicatif (hygiène)	1,10 ² /g
Olives déshydratées au sel	Microorganismes aérobies 30° C		
		Anaérobies sulfitoréducteurs	indicatif (pasteurisation)

L'application de certains critères microbiologiques est obligatoire, les préparations d'olives doivent impérativement respecter ces critères-là. Ce sont ceux mentionnés dans le règlement CE 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (annexe I, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2>

D'autres critères sont facultatifs, il n'y a aucune obligation réglementaire à les respecter, ils peuvent, néanmoins, être demandés, en plus des critères précédents. Ils sont indiqués dans l'annexe IX du code des pratiques loyales pour les olives de table (http://www.afidol.org/fichiers/code_des_pratiques_loyales_olives_de_table.pdf) et sont indicatifs du process.



L'ETIQUETAGE

L'étiquetage des denrées alimentaires doit comporter:

- La dénomination de vente (attention, il existe une définition stricte de la tapenade, cf. circulaire Dénominations commerciales liées aux préparations à base d'olives - n° 2 / Juillet 2009 disponible sur www.afidol.org)
- La liste des ingrédients par ordre décroissant de leur importance pondérale. Pour les ingrédients intervenant pour moins de 2% dans le produit fini, ils peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients
- La quantité nette
- La date de durabilité minimale, ou dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation
- Les conditions particulières de conservation et d'utilisation
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant
- Le lieu d'origine ou de provenance si son omission est de nature à créer une confusion dans l'esprit des consommateurs
- Un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire.

1. DLC ou DLUO ?

La date de durabilité minimale est généralement exprimée en terme de Date Limite d'Utilisation Optimale ou DLUO, sauf dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement pour lesquelles, c'est une date limite de consommation ou DLC qui est mentionnée.

Les tapenades, crèmes d'olives, ... et préparations d'olives pasteurisées ou en frais ne sont pas des denrées alimentaires très périssables microbiologiquement (si les critères physico-chimiques et microbiologiques sont respectés). Aussi, la mention de la durabilité minimale à indiquer est une Date Limite d'Utilisation Optimale ou DLUO qui peut être formulée de la façon suivante :

Mentions obligatoires	<i>lorsque la</i>	Durabilité du produit <i>est de :</i>
« A consommer de préférence avant le ... » suivie du jour et du mois		Inférieure à 3 mois
« A consommer de préférence avant fin ... » suivie du mois et de l'année		Comprise entre 3 et 18 mois
« A consommer de préférence avant fin ... » suivie de l'année		Supérieure à 18 mois

Lorsque l'emballage d'un produit comporte une date de fabrication (jour, mois, année), la mention « A consommer de préférence dans un délai de ... après la date figurant ... » peut remplacer la DLUO.

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. Celle-ci dépend de plusieurs facteurs (qualité de la matière première, process, conditions de fabrication, ...) Néanmoins, l'usage veut que pour :

Les Tapenades, pâtes d'olives, crèmes d'olives pasteurisées	<i>la DLUO est de</i>	24 à 36 mois <i>à partir du conditionnement</i>
Les Olives pasteurisées	<i>la DLUO est de</i>	24 à 36 mois <i>à partir du conditionnement</i>
Les Olives vertes en frais	<i>la DLUO est de</i>	3 à 6 mois <i>à partir du conditionnement</i>
Les Olives noires en frais	<i>la DLUO est de</i>	12 mois <i>à partir du conditionnement.</i>

2. Conditions de conservation

- Pour les produits pasteurisés

L'étiquetage des produits pasteurisés doit faire mention de l'indication des conditions de conservation sous la forme « Conservation entre 0°C et 4°C ».

Cependant, une tolérance permet de mentionner, simplement, « A conserver au frais après ouverture ».

- Pour les olives vertes en frais

Si les olives vertes sont non fermentées ou à fermentation lactique réduite, l'étiquetage doit faire mention de l'indication des conditions de conservation sous la forme « Conservation entre 0°C et 4°C ».



POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE :

- TECHNOLOGIE DES OLIVES : DR ANNE LAURENT 04 75 26 90 91 / a.laurent@ctolivier.org
- ETIQUETAGE : Alexandra PARIS 04 75 26 90 92 / alexandra.paris@afidol.org

Association Française Interprofessionnelle de l'Olive - Maison des Agriculteurs 22 avenue Henri Pontier 13626 AIX EN PROVENCE

Tél. 04 42 23 01 92 - Fax. 04 42 23 82 56 - Email : aix@afidol.org

Rédaction : CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVIER - Dr Anne Laurent / Mise en page : AFIDOL - Alexandra Paris / Impression : AFIDOL



afidol