

# **Décision n° 2628 O.C.E./2 du 14.7.65 relative au contrôle technique à l'exportation des olives et légumes conservés au sel, en saumure ou vinaigre.**

Vu l'arrêté directeur du 2 Juin 1939 relatif au contrôle technique à l'exportation des olives fraîches ;

Vu l'arrêté directeur du 28 Juin 1949 relatif au contrôle technique de la fabrication, du conditionnement et de l'exportation des câpres, légumes et fruits conservés au sel, en saumure, au vinaigre ou par fermentation ;

**- D E C I D E -**

-----

## **ARTICLE PREMIER .- OLIVES TOURNANTES (OU ROUGEOTTES) ET OLIVES ROBE DE MOINE : QUALITE\_-**

Les olives tournantes (ou rougeottes) et les olives robe de moine doivent répondre aux conditions de qualité prévues pour les olives noires à l'art. 29 de l'arrêté susvisé du 28 Juin 1949.

### **ART. 2.- OLIVES NON DESAMERISEES EN SAUMURE**

Les olives présentées en saumure, mais non préparées pour la consommation immédiate, peuvent être exportées entre le 1er septembre et le 31 Janvier de chaque campagne d'exportation.

Toutes les dispositions de l'arrêté susvisé du 28 Juin 1949 relatives au calibrage (art. 21), à la qualité (art. 17 et 22), au conditionnement (art. 23), sont applicables à ces olives, qui ne peuvent être conditionnées qu'en fûts.

Le marquage des fûts doit être effectué conformément aux dispositions du paragraphe A de l'art; 10 de l'arrêté susvisé du 28 Juin 1949, la mention de la nature du produit étant "Olives vertes", ou "Olives tournantes", (ou rougeottes" ou "Olives robe noire", ou "Olives noires", suivi des mots "non confites"

### **ART. 3.- TOLERANCE D'OLIVES AVANT ETE PARASITEES**

Pour les exportations effectuées à destination du territoire douanier français et des pays d'Afrique, les tolérances de fruits ayant été parasités, prévues au paragraphe 2 de l'art. 1er de l'arrêté susvisé du 28 Juin 1949 sont portées :

1) pour les olives vertes, à 7 %,

2) pour les olives "tournantes" (ou rougeottes) et les olives "robe de moine" à 13 % dont 2 % au maximum de fruits présentant une altération profonde de la chair,

3) pour les olives noires, à 15 % (dont 5 % au maximum de fruits présentant une altération profonde de la chair).

Aucune tolérance n'est admise en ce qui concerne la présence de parasites sur les fruits ou dans la saumure.

Ne sont pas considérées, comme olives ayant été parasitées, les fruits qui portent une trace de piqûre sur l'épiderme, sans que la chair ait été plus ou moins

détériorée par une altération consécutive à la piqûre.

Les tolérances prévues ci-dessus ne s'appliquent pas aux spécialités d'olives en conserves dont la qualité doit correspondre aux spécifications des art. 17 et 35 de l'arrêté du 28 Juin 1949.

#### **ART. 4.- TITRE DES SAUMURES DES CONSERVES STÉRILISÉES D'OLIVES**

Les saumures d'accompagnement des conserves stérilisées d'olives en saumure conditionnées en emballages hermétiques, peuvent ne titrer que 3°Beumé;

#### **ART. 5 - CALIBRAGE DES OLIVES**

Par dérogation aux dispositions des art. 21 et 28 de l'arrêté directeur susvisé du 28 Juin 1949, les olives, doivent, quelque soit leur catégorie (vertes, tournantes, robe de moine ou noires) être calibrées de la façon suivante :

Calibres (nombre de fruits à l'hectogramme)	Tolérance en nombre de fruits à l'hectogramme par calibre		
	Nombre minimal	Nombre maximal	
8	7 dont 6 du calibre 8	9 dont 1 du calibre 11	
11	10 " 1 " " 8	12 " 1 " " 14	
14	13 " 1 " " 11	15 " 1 " " 17	
17	16 " 1 " " 14	18 " 1 " " 19	
19	18 " 1 " " 17	21 " 2 " " 24	
24	22 " 2 " " 19	26 " 2 " " 28	
28	27 " 1 " " 24	30 " 2 " " 33	

33	31 " 2 " " 28	35 " 2 " " 40	
40	36 " 4 " " 33	45 " 5 " " 50	
50	46 " 4 " " 40	55 " 5 " " 60	
60	56 " 4 " " 50	70 " 56 " " 60	

Seules peuvent être conditionnées dans des emballages d'une capacité inférieure ou égale à 1 litre les olives des calibres 8 à 33 inclus et dans le cas de picholines, à 40 inclus; de même peuvent être conditionnées dans ces emballages, les "olives niçoises" dont les calibres 40 - 50 et 60 peuvent être groupés.

Les olives vertes cassées peuvent être présentées sous la forme d'olives vertes cassées, non calibrées mais comptant au maximum et par dérogation à l'art. 24 de l'arrêté directorial du 28 Juin 1949, 45 fruits à l'hectogramme.

## **ART. 6.- CALIBRAGE DES OLIVES EXPORTEES A DESTINATION DES ETATS -UNIS**

Les olives exportées à destination des Etats-unis d'Amérique doivent être calibrées, soit conformément aux dispositions de l'arrêté susvisé du 28 Juin 1949, le plus petit calibre admis pour les olives en saumure, ou à l'huile étant le calibre 30/33, soit conformément aux calibres des normes américaines ci-après, les emballages devant porter, dans ce dernier cas, l'appellation américaine du calibre :

### 1) Olives en saumure ou à l'huile :

#### Appellations :

Small ..... 28 à 31 olives aux 100 g

Medium ..... 23 à 28 " " " "

Large ..... 20 à 23 " " " "

Mammoth.....14 à 16 " " " "

Giant ..... 11 à 13 " " " "

Jumbo ..... 10 à 11 " " " "

Colosal ..... 8 à 9 " " " "

Super-colosal ..... moins de 7 " " " "

Spécial super-colosal..... moins de 6 " " " "

Extra-large ..... 16 à 19 " " "

## 2) Olives au sel sec, dites " à la grecque" :

### Appellation :

Medium ..... 36 à 41 olives aux 100 g

Large ..... 30 à 36 " " "

Mammoth ..... moins de 26 " " "

Extra-large ..... 16 à 30 " " "

## **ART. 7 - MARQUAGE**

Par dérogation aux disposition des art. 25 et 31 de l'arrêté susvisé du 29 Juin 1949, les dénomination à réserver aux diverses conserves d'olives sont les suivantes :

- pour les olives vertes ..... "olives vertes "

- pour les olives tournantes ..... "olives tournantes"

ou "olives rougeottes"

- pour les olives "Robe de Moine" ..... "olives robe de moine  
confites en saumure"

- pour les olives noires façon grecque ..... "olives noires à la grecque"

- pour les olives noires piquées au sel ..... "olives noires piquées  
au sel sec"

- pour les olives cassées, traitées à la lessive légère et  
conditionnées dans une saumure très parfumée .... "olives cassées au nature"

- pour les olives cassées traitées à la saumure ..... "olives de saumure cassée"

- pour les grosses olives fendues de couleur rose ou rose

vineuse et conditionnées dans une saumure à la vinai-

grette ..... "olives genre calmate"

Les dénominations ci-dessus peuvent être assorties d'une appellation variétale à la condition que les fruits ainsi présentés correspondent bien à la variété signalée.

La dénomination du produit doit être complétée par l'indication du calibre (nombre de fruits au 100 g) ex. "calibre 14" sauf dans le cas de conditionnement dans des emballages élémentaires transparents.

## **ART. 8 - REMPLISSAGE**

Le poids minimal de fruits après égouttage de 2 minutes sur un tamis à maille de 3 millimètres ne doit pas être inférieur à :

Format de boîte	Olives dans un liquide de couverture	Olives noires sans liquide de couverture
1/2 haute	250 g	300 g
1/4 haute	500 g	600 g
5/1 haute	2.750 g	3.400 g

Dans le cas de récipients d'autres formats, le poids minimal de fruits égouttés dans les conditions précitées, est calculé d'après les chiffres ci-dessus par rapport à la contenance totale du récipient de volume le plus voisin.

Le marquage du poids net de produits égouttés n'est pas obligatoire sur les emballages élémentaires transparents lorsqu'ils sont d'une capacité au plus égal à 85 cl.

## **ART. 9 - TITRE ACETIQUE DES CONSERVES AU VINAIGRE STERILISEES**

Le vinaigre d'accompagnement des conserves stérilisées de cornichons légumes et fruits au vinaigre, conditionnées en emballages hermétique, peut ne titrer que 2° d'acide acétique (après osmose complète du produit) .

Ces conserves doivent porter la mention "pasteurisées".

## **ART. 10 - CAPRES "HORS CALIBRE"**

Par dérogation aux dispositions de l'article 53 de l'arrêté susvisé du 18 Juin 1949 l'exportation des câpres "hors calibre", c'est-à-dire présentant après confisage un diamètre supérieur à 12mm, est autorisée sur toute destination, à l'exclusion du territoire douanier français.

Les câpres "hors calibre" présentées au contrôle technique à l'exportation doivent remplir les conditions prévues au titre IV de l'arrêté du 28 Juin 1949.

## ART. 11

- Les décisions n) 3365 OCE/2 du 28.7.1962 et n°3322 OCE/2 du 18.8.1964 dont les dispositions sont reprises, sont abrogées./.

Casablanca, le 14 Juillet 1965 / Pour le Directeur de l'O.C.E.

Le Secrétaire Général A. MEKOUAR

---

### NOMENCLATURE DOUANIÈRE

#### OLIVES :

- Olives fraîches

- olives vertes .....07.01.61

- olives noires .....07.01.62

-Olives présentées dans l'eau salée servant à assurer provisoirement leur conservation

mais non préparées pour la consommation immédiate  
.....07.03.00

- Conserves d'olives

-présentées en boîtes, verres, bocaux,

et récipients hermétiquement fermés

- vertes .....20.02.21

- noires .....20.02.22

- farcies .....20.02.23

-autrement présentées (fûts, cuveaux, etc... )

- vertes .....20.02.51

- noires .....20.02.52

- farcies .....20.02.53

CARPES, CORNICHONS ETC.

- présentés dans l'eau salée... servant à assurer provisoirement leur conservation

mais non... préparés pour la consommation immédiate  
.....07.03.00

-conservés au vinaigre, présentés ;

-boîtes, verres, bocaux, et

réipients hermétiquement fermés .....20.01.01

-autrement (en fûts cuveaux etc...) .....20.01.11