

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°1339-21 du 8 chaoual 1442 (20 mai 2021) fixant les dénominations et les caractéristiques des olives de table.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

Vu le décret n°2-20-422 du 10 rabii II 1442 (26 novembre 2020) relatif à la qualité et à la sécurité sanitaire des conserves et semi-conserves végétales commercialisées, notamment son article 3 ;

Vu le décret n°2-12-389 du 11 joumada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires, tel que modifié et complété,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Le présent arrêté a pour objet de fixer, conformément aux dispositions de l'article 3 du décret susvisé n°2-20-422, les dénominations et les caractéristiques des olives de table définies à l'article 2 ci-dessous.

ART. 2. – Au sens du présent arrêté, on entend par :

- « Olive de table » : le produit préparé à partir des fruits sains et mûrs de variétés de l'olivier cultivé (*Olea europaea L.*), conditionné avec ou sans saumure et soumis à des traitements de désamérisation et conservé par fermentation naturelle et/ou par traitement thermique ou par d'autres moyens autorisés par la réglementation en vigueur ;
- « Saumure » : les dissolutions de sel alimentaire dans de l'eau potable tels que définis par la réglementation en vigueur.

ART. 3. – Les olives de tables sont classées, selon le degré de maturité des fruits frais, comme suit :

- Olives vertes : fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale ;
- Olives tournantes : fruits récoltés avant complète maturité, à la véraison ;
- Olives noires : fruits récoltés au moment où ils ont atteint leur complète maturité.

ART. 4. – Les olives de tables peuvent, selon le mode de traitement, être commercialisées sous les dénominations suivantes :

1) Pour les olives confites : olives vertes, tournantes ou noires ayant subi un traitement alcalin, conditionnées dans la saumure :

- « olives vertes confites » ;
- « olives tournantes confites » ;
- « olives noires confites » ;

2) Pour les olives au naturel : olives vertes, tournantes ou noires traitées directement dans la saumure dans laquelle elles subissent une fermentation totale ou partielle et conservées par adjonction d'acidifiants si nécessaire :

- « olives vertes au naturel » ;
- « olives tournantes au naturel » ;
- « olives noires au naturel » ;

3) Pour les olives ridées : olives vertes, tournantes ou noires ayant subi ou non un léger traitement alcalin, conservées dans la saumure ou partiellement déshydratées au sel sec et/ou par chauffage ou tout autre procédé autorisé par la réglementation en vigueur :

- « olives vertes ridées » ;
- « olives tournantes ridées » ;
- « olives noires ridées » ;

4) Pour les olives noircies par oxydation : olives vertes ou tournantes conservées dans la saumure, fermentées ou non, noircies par oxydation en milieu alcalin et conservées par stérilisation dans des récipients hermétiques.

ART. 5. – Les olives peuvent être présentées sous l'un des modes ci-après :

1) Olives entières non dénoyautées :

- Olives entières : Olives avec ou sans pédoncule, présentant leur forme naturelle ;
- Olives cassées : Olives entières soumises à une opération permettant de faire éclater la pulpe sans broyer le noyau qui demeure intact et entier dans le fruit ;
- Olives tailladées : Olives entières tailladées dans le sens longitudinal au moyen d'incisions pratiquées dans la peau et une partie de la pulpe ;

2) Olives dénoyautées :

- Olives entières dénoyautées : Olives présentant leur forme naturelle et dont le noyau a été enlevé ;
- Olives en moitiés : Olives entières farcies ou non farcies, coupées en deux moitiés perpendiculairement au grand axe du fruit ;
- Olives en quartiers : Olives coupées en quatre parties, suivant le grand axe du fruit et perpendiculairement à celui-ci ;
- Olives en sections : Olives coupées longitudinalement en plus de quatre parties ;
- Olives en rondelles : Olives entières farcies ou non farcies coupées en tranches d'épaisseur à peu près uniforme ;
- Olives hachées : Olives coupées en petits morceaux ;
- Olives brisées : Olives brisées accidentellement au cours du dénoyautage ou de l'introduction de la farce ;

3) Olives farcies : Olives dénoyautées, farcies avec un ou plusieurs ingrédients tel que le piment, l'oignon, l'amande, le céleri, l'anchois, l'olive, les zestes d'orange ou de citron, les noisettes, les câpres et leurs pâtes. Elles peuvent être présentées « rangées » ou « non rangées ».

4) Pâte d'olives : Pâte constituée exclusivement de pulpe d'olives finement broyée.

ART. 6. – La saumure utilisée pour la préparation des olives de table doit être propre, exempte de matière étrangère et répondre aux caractéristiques physico-chimiques fixées à l'annexe I au présent arrêté.

ART. 7. – Peuvent être ajoutés dans la saumure utilisée pour la préparation des olives de table, les ingrédients suivants :

- Vinaigre ;
- Huile d'olive ;
- Sucres ;
- Tout ingrédient comestible simple ou composé tel que, piment, oignon, amande, céleri, anchois, câpres ou leurs pâtes ;
- Epices, plantes aromatiques ou leurs extraits naturels.

ART. 8. – Les olives de tables peuvent présenter les défauts suivants :

1) des noyaux ou fragments de noyau : noyaux entiers ou fragments de noyau mesurant plus de 2 mm sur leur axe le plus long ;

2) des fruits cassés : olives endommagées à tel point que leur structure normale est altérée ;

3) des défauts de la farce : olives présentées en tant qu'olives farcies, totalement ou partiellement vides ;

4) des fruits tachés : olives présentant des marques superficielles qui pénètrent ou non dans la pulpe, d'une superficie supérieure à 9 mm² ;

5) des fruits mutilés : olives endommagées par l'arrachement de l'épicarpe à tel point qu'une portion du mésocarpe devient apparente ;

6) des fruits ridés : olives anormalement ridées à un point tel que leur aspect est altéré ;

7) d'une texture anormale : olives excessivement ou anormalement molles ou dures compte tenu de la préparation commerciale considérée ;

8) d'une couleur anormale : olives dont la coloration diffère nettement de celle qui caractérise la préparation commerciale considérée ;

9) des pédoncules : pédoncules fixés à l'olive et ressortant de plus de 3 mm de la partie la plus saillante de l'olive. Ils ne sont pas considérés comme défaut dans le cas des olives entières présentées avec pédoncule ;

10) des matières étrangères inoffensives : toute matière végétale, telle que les feuilles et les pédoncules détachés, non dangereuse pour la santé humaine, non comprise dans les ingrédients dont l'adjonction est prévue par le présent arrêté.

ART. 9. – Les olives vertes, les olives tournantes, les olives noires et les olives noircies par oxydation commercialisées sont classées en trois (3) catégories : catégorie Extra, catégorie I et catégorie II, compte tenu des seuils admis par lot fixé à l'annexe II au présent arrêté.

ART. 10. – L'étiquetage des olives de tables doit être conforme aux dispositions du décret précité n°2-12-389 et comporter en outre, selon le cas, les mentions suivantes :

- le type d'olive, tel que défini à l'article 3 ci-dessus ;
- le mode de présentation tel que défini à l'article 5 ci-dessus ;
- pour les olives farcies :
 - l'indication du mode de présentation : « rangées » ou « non rangées », selon le cas ;
 - « olives farcies au... » si un ingrédient simple ou en combinaison a été utilisé ;
 - « olives farcies à la pâte de... », si une pâte simple ou en combinaison a été utilisée.

ART. 11. – Le présent arrêté prend effet à compter de la date de sa publication au « Bulletin officiel ».

Toutefois, les opérateurs concernés disposent d'un délai de neuf (9) mois à compter de ladite date de publication pour se conformer aux dispositions du présent arrêté.

ART. 12. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 8 chaoual 1442 (20 mai 2021).

AZIZ AKHANNOUCH.

*

* *

Annexe à l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°1339-21 du

8 chaoual 1442 (20 mai 2021) fixant les dénominations et les caractéristiques des olives de table

Annexe I : Caractéristiques physico-chimiques de la saumure des olives de table

Mode de traitement des olives	Saumure des olives de table	
	Concentration minimale en chlorure de sodium	Limite maximale de pH
Olives confites	5 %	4,3
Olives au naturel	6 %	4,3
Olives confites pasteurisées et olives au naturel	BPF*	4,3
Olives ridées	8 %	BPF
Olives noircies par oxydation	BPF	BPF

*BPF : BONNES PRATIQUES DE FABRICATION.

* * *

Annexe II : Seuils des défauts admis par lot selon le type et la catégorie des olives

	Catégorie Extra			Catégorie I			Catégorie II		
	Olives vertes	Olives noircies par oxydation	Olives tournantes et olives noires	Olives vertes	Olives noircies par oxydation	Olives tournantes et olives noires	Olives vertes	Olives noircies par oxydation	Olives tournantes et olives noires
Olives dénoyautées ou farcies									
(Tolérances maximales en % de fruits) :									
Noyaux et/ou fragments de noyaux	1	1	2	1	1	2	1	1	2
Fruits cassés	3	3	3	5	5	5	7	7	7
Défauts de la farce :									
- olives rangées	1	1	1	2	2	2	-	-	-
- olives non rangées	3	3	3	5	5	5	7	7	7
Olives entières, dénoyautées ou farcies									
(Tolérances maximales en % de fruits) :									
Fruits tachés	4 ^(*)	4	6	6	6	8	10	6	12
Fruits mutilés	2	2	3	4	4	6	8	8	10
Fruits ridés	2	2	4	3	3	6	6	6	10
Texture anormale	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Couleur anormale	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Pédoncules	3	3	3	5	5	5	6	6	6
Cumul maximal de tolérances pour ces défauts	12	12	12	17	17	17	22	22	22
Tolérance maximale en unités par kilo gramme ou par fraction :									
Matières étrangères inoffensives	1	1	1	1	1	1	1	1	1

(*) En outre, au moins 30% des fruits doivent être pratiquement exempts de tâches.

L'évaluation des tolérances est à réaliser sur un échantillon minimum de 200 olives prélevées conformément au plan d'échantillonnage approprié.