



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

olives

Question écrite n° 30110

Texte de la question

M. Éric Diard attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les normes commerciales des olives qui seront transposées prochainement dans la réglementation européenne. Une réforme du Conseil Oléicole International a abaissé le pH des olives autorisées à la commercialisation à 4,3. Compte tenu des préparations traditionnelles utilisées et de la typicité des olives en France, il est difficile pour les producteurs de proposer des olives avec un pH si bas sans utiliser d'acidifiant. Or, actuellement, les olives noires françaises les plus commercialisées sont des olives AOC, et leur cahier des charges interdit l'usage des acidifiants, qui en dénatureraient le goût. Pour ce qui est des olives vertes, les acidifiants sont tolérés, mais un usage en grande quantité modifierait leur goût et leur typicité. Aussi, il lui demande de bien vouloir lui faire part de son sentiment sur ce dossier.

Texte de la réponse

Il n'existe pas actuellement de norme communautaire de commercialisation pour les olives de table et aucun projet n'est prévu dans ce sens. Au niveau international, le Conseil oléicole international a reçu mandat de la commission du codex alimentarius en 1983 pour réviser la norme relative aux olives de table (CODEX-STAN 66-1981) ; il a effectivement élaboré un projet de norme commerciale, adopté en 2004, applicable aux olives de table et prévoyant un pH de 4,3. La révision de cette norme a toutefois été placée dans les travaux prioritaires du comité du codex sur les fruits et légumes traités, et un groupe de travail électronique auquel participe la France a été mis en place lors de la dernière réunion de ce comité en septembre 2008. La norme du Codex alimentarius aussi bien que le projet de norme du Conseil oléicole international ne sont pas des normes obligatoires, mais des recommandations. Cependant ces normes sont applicables en cas de litige dans le commerce international. S'agissant de la réglementation nationale, le code des pratiques loyales pour les olives de table reste la référence. Il prévoit des valeurs de pH adaptées aux différentes fabrications d'olives noires et vertes et, en tout état de cause, supérieures à 4,3. Compte tenu de ces dispositions, les olives de table conformes au cahier des charges de l'AOC et celles légalement fabriquées et commercialisées en France, peuvent circuler librement dans l'Union européenne. Pour les échanges au niveau international, la situation est variable selon les pays, certains s'appuyant sur les normes internationales, d'autre demandant l'application de la réglementation du pays de destination. La future norme sur les olives de table ne devrait pas poser de difficultés pour les opérateurs, des mesures dérogatoires aux dispositions relatives aux caractéristiques chimiques, dont le pH, étant prévues par le texte pour les fabrications traditionnelles. Une attention particulière sera portée sur ce point lors des négociations. À cette fin, une coopération technique avec les organisations professionnelles concernées sera mise en place.

Données clés

Auteur : [M. Éric Diard](#)

Circonscription : Bouches-du-Rhône (12^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 30110

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : Agriculture et pêche

Ministère attributaire : Économie, industrie et emploi

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 9 septembre 2008, page 7680

Réponse publiée le : 23 décembre 2008, page 11142