

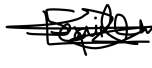


## NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	CONDIMENTS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	31/03/25	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	09/04/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	07/04/25	P/O SCG

### 1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits de condiments, à température ambiante.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères impératifs » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence, hormis les « critères cibles » qui correspondent à des standards souhaités.

Bien que non impératifs, les « critères cibles », constituent des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

### 2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont :

- À la réglementation et aux codes en vigueur,
- Aux dispositions de la notice technique,
- Au code des pratiques loyales pour les olives de table (version du 10 janvier 2018),
- Au code des usages pour les fruits et légumes au vinaigre (Culinaria Europe 2018),
- Au code français des usages concernant les câpres.

### 3. DÉFINITIONS

#### 3.1. Câpre

La câpre est le bouton du câprier commun (*Capparis spinosa*) ainsi que du câprier ovale (*Capparis ovata*). Salé et vinaigré, c'est un condiment très employé dans toute la cuisine méditerranéenne.

Les calibres sont ainsi déterminés :

- Lilliputs : de 1 à 5mm
- Non pareilles : de 6 à 7 mm
- Surfines : de 7 à 8 mm
- Capucines : de 8 à 9 mm
- Capotes : de 9 à 11 mm
- Fines : de 11 à 12 mm
- Hors calibres : plus de 12 mm

Dans chaque classification, il est toléré 5% de câpres ne répondant pas aux conditions de classification.

#### 3.2. Cornichon en conserve au vinaigre

La dénomination « cornichons » s'applique aux fruits de *Cucumis sativus* L.

Les dispositions à respecter sont les suivantes :

- La teneur en acidité doit être au minimum de 0.5% exprimée en acide acétique ;
- La teneur en sucres ajoutés ne doit pas excéder 2.5% ;

## NOTICE TECHNIQUE

- Le poids net égoutté doit être de 50%, arrondis au 5g inférieurs, de l'équivalent en grammes de la capacité de la capacité du récipient exprimée en millilitres.

Les qualificatifs « à partir de frais » ou « à partir de fruits frais » peuvent être utilisés pour les cornichons pasteurisés à condition qu'il s'agisse de fruits frais venant d'être récoltés et conditionnés immédiatement et de manière définitive, c'est-à-dire non prétraités en saumure ou au vinaigre et au sel.

### 3.3. Cornichons rondelles en conserve au vinaigre

Les dispositions à respecter sont les suivantes : tranches d'une épaisseur minimale de 1 mm et maximale de 3 mm et d'un diamètre minimal de 15 mm et maximal de 45 mm (pour les concombres de 60 mm) avec une tolérance de 10% en plus. Les tranches utilisées pour le remplissage d'un même récipient doivent avoir une épaisseur sensiblement identique

### 3.4. Oignon blanc au vinaigre

La dénomination « oignons blancs » s'applique aux produits de la famille des *Allium cepa* (à l'exception de la variété (cultivar) *Borettana*), obtenus à partir de matières fraîches ou préalablement traitées et dont la conservation est assurée par l'adjonction d'un liquide de couverture à base de vinaigre. Ils sont de forme ovoïde régulière et de couleur blanc nacré conformément aux caractéristiques de l'espèce.

Les dispositions à respecter sont les suivantes :

- La teneur en acidité doit être au minimum de 1,5% exprimée en acide acétique ;
- Le poids net égoutté doit être de 52%, arrondis au 5 g inférieurs, de l'équivalent en grammes de la capacité de la capacité du récipient exprimée en millilitres.

### 3.5. Olive

L'olive de table est définie comme le fruit de certaines variétés de l'olivier cultivé (*Olea europaea sativa*) particulièrement reconnues propres à cette destination.

**Olive verte** : il s'agit d'un fruit de couleur vert franc à vert jaune, brillant ou pruiné, récolté au moment où il a atteint son complet développement mais nettement avant la véraison.

**Olive noire mûre** : il s'agit d'un fruit cueilli à maturité, riche 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 olives de table de la présente notice technique sont dénoyautées et désamérisées.

## 4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

### 4.1. Spécifications des produits

<b>DDM restante</b>	La durabilité restante à la livraison est de préférence supérieure au 2/3 de la DDM totale prescrite par le fabricant et au minimum égale à la moitié de cette dernière.
---------------------	--

### 4.2. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques applicables sont ceux de la réglementation en vigueur et ceux de la FCD.

### 4.3. Critères emballages et conditionnement

L'aptitude au contact alimentaire doit être prouvée par le formulaire « déclaration de conformité », précisant les résultats des tests effectués et leur date, les conditions d'utilisation, le rapport volume/surface réel (...)/ ou document équivalent. Le fournisseur s'engage à apporter les justificatifs de conformité à l'aptitude au contact alimentaire dans un délai de 3 mois après validation du marché.

## NOTICE TECHNIQUE

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
<b>Conditionnement primaire</b>	<b>Matériau</b>		
	<b>Impression et étiquetage</b>	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
<b>Conditionnement secondaire</b>	<b>Matériau</b>	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Si carton : certifié PEFC ou FSC Si plastique : 100% recyclable et/ou biosourcé, mono-matériau
	<b>Impression et étiquetage</b>		Si carton : pas d'étiquette Si plastique : sans colle ultra adhésive Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales

Tout critère impératif doit faire l'objet d'une déclaration ou de tout autre document, joint aux fiches techniques faisant office de preuve.

### 5. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES

La liste des articles est présentée dans les tableaux ci-après.

Pour chaque ligne d'article, sont précisés le libellé, les poids nets (tolérances associées), la présentation des produits et leur conditionnement, les caractéristiques attendues (spécifications) ainsi que des critères cibles pris en compte dans l'analyse des offres au cours du processus d'appel d'offres.

Les **fiches techniques** transmises par le candidat conformément aux dispositions du DCE constituent un élément essentiel d'appréciation de la conformité de chaque article au regard des critères impératifs, ainsi que d'évaluation au regard des critères cibles.

Les spécifications des fiches techniques correspondant aux critères cibles deviennent des exigences contractuelles vis-à-vis du titulaire au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes.

## NOTICE TECHNIQUE

Code EDA	Ligne	Critères impératifs			Critères cibles
		Libellé	Présentation / conditionnement	Critères techniques	
ART05796	L1	Câpre fine au vinaigre	Boîte 4/4 ou bocal avec ouverture facile	Calibre : 11/12 mm PNE > 56 % du PN	Taux de sel ≤ 12 g/100 g
ART05785	L2	Cornichon fin au vinaigre	Boîte 5/1	Cornichons entiers Calibre : 80/119 fruits pour 1 kg égoutté	Taux de sel ≤ 3 g/100 g
ART07874	L3	Cornichon mi-fin au vinaigre	Boîte 4/4 ou bocal avec ouverture facile	Cornichons entiers Calibre : 60/79 fruits pour 1 kg égoutté	
ART06438	L4	Cornichon en rondelle au vinaigre	Boîte 5/1	Diamètre entre 15 et 45 mm Rondelles croquantes pasteurisées	
ART05869	L5	Cornichon extra-fin au vinaigre	Boîte 5/1	Calibre : 150 /299 fruits pour 1 kg égoutté	
ART06226	L6	Petit oignon blanc au vinaigre	Boîte 5/1	Calibre : 16/18 mm	Taux de sel < 2 g/100 g
ART05846	L7	Olive noire dénoyautée	Boîte 5/1	Calibre : entre 34 et 39 fruits pour 100 g PNE > 47 % du PN Stérilisé	Sans gluconate ferreux Taux de sel < 2 g/100 g
ART05847	L8	Olive verte dénoyautée	Boîte 5/1	Calibre : entre 34 et 39 fruits pour 100 g PNE > 47 % du PN Stérilisé	Taux de sel < 4 g/100 g