

NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	HUILES D'OLIVE				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	26/01	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	17/02/2026	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	26/01	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture d'huiles d'olive, 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 en vigueur ;
- Aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

Pour rappel, la teneur en acide érucique des huiles, destinés en l'état à la consommation humaine, est calculée sur la teneur totale de ces produits en acides gras dans la phase grasse. Elle ne doit pas dépasser 2%.

Les huiles ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires ou en polymères de triglycérides supérieures respectivement à 25% et 14%. Les huiles ne satisfaisant pas aux dispositions du présent alinéa sont réputées impropres à la consommation humaine.

3.1. Huile d'olive vierge extra

On entend par « huiles d'olive vierges », les huiles obtenues à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, le fruit n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration, à l'exclusion des huiles obtenues à l'aide de solvants ou d'adjuvants à action chimique ou biochimique, ou par des procédés de réestérification, et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

L'huile d'olive extra vierge est la catégorie de qualité la plus élevée. D'un point de vue organoleptique, elle est fruitée et n'a pas de défaut. Son taux d'acidité ne doit pas dépasser 0,8 %. L'indice de peroxyde ne doit pas dépasser 20 mEq O₂/kg.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Spécifications des produits

DDM restante	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.
---------------------	--

NOTICE TECHNIQUE

4.2. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques applicables aux produits sont ceux prévus par la réglementation en vigueur et ceux publiés par la fédération du commerce et de la distribution (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.

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	Si plastique : 100% recyclable et/ou biosourcé ; mono-matériau Tetrapak : + de 50% de fibres de cellulose Aluminium : sans perturbateur de recyclage
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	Optimisation du vide dans le carton	Carton certifié PEFC ou FSC
	Impression et étiquetage	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	Libellé	Critères impératifs de conformité		Critères cibles
			Poids net / tolérances (unité)	Présentation / conditionnement	
ART05849	L1	Huile d'olive vierge extra	1 L	Bouteille en matière plastique ou tetrapak ou aluminium	Indice de peroxyde le plus faible Olives cultivées, récoltées et conditionnées en produit fini à moins de 600km Extraction à froid de l'olive
ART09594	L2		5 L	Bidon en matière plastique ou aluminium	
ART07872	L3		0,5-1 L	Bouteille en verre perdu ou aluminium	
ART07166	L4	Huile d'olive vierge extra BIO	1 L	Bouteille en matière plastique ou tetrapak	
ART07167	L5		5 L	Bidon en matière plastique ou aluminium	