

b) « extrait à froid » : uniquement pour les huiles d'olive vierges ou vierges extra obtenues à moins de 27°C, par procédé de percolation ou par un procédé de centrifugation de la pâte d'olives.

Des mentions différentes de celle prévue au point b) peuvent apparaître sur les étiquettes des huiles vierges à condition qu'elles soient vérifiables, et que dans le cas où elles comporteraient l'expression « à froid » dans une allégation proche de « extrait à froid », elles respectent la limite de 27°C.

c) acidité ou acidité maximale : toute référence à l'acidité (valeur ou simple référence telle que « basse acidité ») doit être accompagnée, dans des caractères de même taille et dans le même champ visuel, des mentions de l'indice de peroxyde, de la teneur en cires et de l'absorbance dans l'UV (extinction spécifique à 270 nanomètres : E 270nm, extinction spécifique à 232 nanomètres E 232nm, différence d'absorbance au voisinage de 270 nanomètres : ΔE).

7. Transport, livraison et stockage

Les produits doivent être transportés et livrés dans les conditions prévues par la réglementation.

Commentaire :

Toutes les huiles se conservent plusieurs mois dans les conditions de respect de leur DLUO, sous réserve d'être stockées au frais, à l'abri de la lumière, dans des récipients étanches et fermés afin d'éviter une oxydation au contact de l'air.

8. Modalités d'admission et de contrôle

Les contrôles à réception, réalisés systématiquement, font l'objet d'une procédure propre à chaque acheteur et ont pour but de vérifier la conformité des produits réceptionnés. Ils peuvent être complétés périodiquement par des contrôles physico-chimiques et organoleptiques portant sur tout ou partie des critères fixés par la réglementation, selon les produits concernés.

8.1. Contrôles quantitatifs

Le volume net total de la marchandise livrée doit correspondre à la commande et au volume facturé. Le but est de vérifier que le volume net indiqué sur les emballages est respecté. Il peut, dans un premier temps, être effectué par sondage.

Si le volume livré est inférieur au volume facturé, la marchandise doit être soit refusée, soit acceptée après réfaction du déficit de volume constaté en présence et après signature du réceptionniste et du livreur.

8.2. Contrôles qualitatifs

Le contrôle qualitatif a pour but de vérifier visuellement, et en cas de litige au moyen d'analyses de laboratoire (sur la base de prélèvements conformes aux normes d'échantillonnage (NF EN ISO 5555), que :

- la fourniture faisant l'objet du contrôle correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans le cahier des clauses techniques particulières;

- la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères physico-chimiques et organoleptiques fixés par la réglementation ;
- la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité ;
- les emballages ont conservé leur intégrité, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées ;
- le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs et de goût anormaux ;
- la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur.