



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2004/25/Add.8
9 août 2004

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE
COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais
cinquantième session
Genève, 10-14 mai 2004

RAPPORT DE LA CINQUANTIÈME SESSION

Recommandation concernant une norme CEE-ONU pour les truffes fraîches

Additif 8

Note du secrétariat: La Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais propose au Groupe de travail d'adopter le texte suivant en tant que nouvelle recommandation de la CEE-ONU pour les truffes fraîches pendant une période d'essai de deux ans (jusqu'en novembre 2006; le texte en sera révisé à la session de 2006 de la Section spécialisée).

Ce texte est basé sur le document portant la cote TRADE/WP.7/GE.1/2004/INF.19.

Recommandations CEE-ONU FFV-53

Concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

TRUFFES FRAÎCHES (*Tuber*)

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les ascocarpes (organes de fructification) des espèces du genre *Tuber* destinés à être livrés frais à la consommation, les truffes destinées à la transformation industrielle étant exclues. Une liste non exhaustive des truffes commercialisées figure en annexe.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les truffes au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les truffes doivent être:

- entières; une légère coupure superficielle n'est pas considérée comme un défaut,
- fermes,
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles; le taux de terre résiduelle ne doit pas dépasser 5 % du poids,
- exemptes de parasites,
- exemptes d'attaques de parasites,
- exemptes de dommages causés par le gel,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les truffes doivent avoir été récoltées avec soin.

Le développement et l'état des truffes doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Les truffes doivent être suffisamment développées, et leur degré de maturité satisfaisant.

C. Classification

Les truffes sont classées dans les trois catégories définies ci-après:

i) ***Catégorie «Extra»***

Les truffes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de l'espèce.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

Elles doivent être de forme arrondie, plus ou moins régulière et lobée.

De très légers défauts d'aspect, de forme et de couleur sont acceptés.

ii) ***Catégorie I***

Les truffes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- léger défaut de forme,
- léger défaut de développement,
- léger défaut de coloration,
- légères meurtrissures superficielles.

iii) ***Catégorie II***

Cette catégorie comprend les truffes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Elles peuvent présenter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défaut de forme,
- défaut de développement,
- défaut de coloration,

- meurtrissures superficielles,
- légères détériorations superficielles causées par des parasites à condition qu'elles ne soient pas en cours de développement.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids de la truffe.

Le poids minimal est de:

- 20 g pour la catégorie Extra,
- 10 g pour la catégorie I,
- 5 g pour la catégorie II.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie «Extra»*

Deux pour cent en poids de truffes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie I*

Cinq pour cent en poids de truffes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

iii) *Catégorie II*

Dix pour cent en poids de truffes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: dix pour cent en poids de truffes ne correspondant pas aux caractéristiques relatives au calibre.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des truffes de même origine, qualité, maturité, développement, coloration, espèce et type commercial.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les truffes doivent être emballées de façon à assurer la protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les truffes fraîches doivent être présentées dans des sacs de toile, des filets ou d'autres contenants ne portant pas atteinte à leur qualité.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ² .

¹ Les colis de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas visés par ces dispositions mais sont conformes aux prescriptions nationales. Cependant, les mentions indiquées sont portées dans tous les cas sur l'emballage de transport contenant ces colis.

² Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention «emballage et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code.

B. Nature du produit

- truffes,
- type commercial ou dénomination équivalente,
- espèce (nom latin).

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- catégorie,
- poids net.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée en tant que nouvelle recommandation CEE-ONU 2004

Annexe

Liste non exhaustive des truffes commercialisées

Espèce	Type commercial
<i>Tuber melanosporum</i> Vittadini	Truffe noire
<i>Tuber brumale</i> Vittadini	Truffe brumale
<i>Tuber brumale</i> Vittadini var. <i>Moschatum</i> Ferry de Bellone	Truffe musquée
<i>Tuber indicum</i> Cooke et Masee	Truffe de la Saint Jean/blanche d'été
<i>Tuber aestivum</i> Vittadini	Truffe de Chine/d'Asie
<i>Tuber uncinatum</i> Chatin	Truffe de Bourgogne
<i>Tuber mesentericum</i> Vittadini	Truffe blanche du Piémont
<i>Tuber magnatum</i> Pico	Truffe mésentérique
<i>Tuber borchii</i> Vittadini	Blanquette
<i>Tuber macrosporum</i> Vittadini	Truffe lisse
<i>Tuber gibbosum</i> Gilkey	Truffe de l'Oregon
