Nations Unies ECE/TRADE/C/WP.7/2014/12

Conseil économique et social

Distr. générale
14 juillet 2014

Français
Original: anglais, français et russe

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-dixième session
Genève, 3-5 novembre 2014
Point 6 de l'ordre du jour provisoire
Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Norme CEE-ONU pour les truffes

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que norme révisée.

Merci de recycler

Norme CEE-ONU FFV-53 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des truffes

I. Définition du produit[1]

La présente norme vise les ascocarpes (organes de fructification) des truffes des espèces du genre *Tuber*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des truffes destinées à la transformation industrielle.

Une liste non exhaustive de truffes commercialisées est présentée ci-dessous.

Variété	*Nom courant*
Tuber melanosporum Vittad.	Truffe noire
Tuber brumale Vittad.	Truffe brumale
Tuber brumale var. *moschatum* (Bull.) I. R. Hall, P. K. Buchanan, Y. Wang & Cole	Truffe musquée
Tuber indicum Cooke and Massee	Truffe de Chine/d'Asie
Tuber aestivum Vittad.	Truffe de la Saint-Jean/blanche d'été
Tuber mesentericum Vittad.	Truffe de mésentérique
Tuber uncinatum Chatin	Truffe de Bourgogne
Tuber magnatum Picco	Truffe blanche du Piémont
Tuber borchii Vittad.	Blanquette
Tuber macrosporum Vittad.	Truffe lisse
Tuber gibbosum Harkn.	Truffe de l'Oregon

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 préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

[1] Toutes les informations concernant les noms latins proviennent de la base de données Index Fungorum, voir www.indexfungorum.org.

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; cependant 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 toute matière étrangère visible; le taux de terre résiduelle ne doit pas dépasser 5 % du poids;
- Positivement reconnaissables;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Pratiquement 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.

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 font l'objet d'une classification en 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 doivent être de forme arrondie, plus ou moins régulière et lobée.

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

ii) Catégorie I

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

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:

- Un léger défaut de forme;
- Un léger défaut de développement;
- De légers défauts de coloration;
- De 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:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de développement;
- Des défauts de coloration;
- Des meurtrissures superficielles;
- De 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 fraîche.

Le poids minimum 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 tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 2 % au total, en poids, de truffes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 5 % au total, en poids, de truffes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de truffes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: une tolérance de 10 % au total, en poids, de truffes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

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

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

B. Conditionnement

Les truffes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage[2] doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

[2] Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur:

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale[3].

B. Nature du produit

- « Truffes » si le produit n'est pas visible de l'extérieur;
- Espèce - nom latin et nom courant.

C. Origine du produit

- Pays d'origine[4] et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2006

Dernière révision en 2014

[3] Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

[4] Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.