

**MEMBRES D'INTERFEL**

**COLLEGE PRODUCTION :**

**FNPF**  
FEDERATION NATIONALE  
DES PRODUCTEURS  
DE FRUITS

**FNPL**  
FEDERATION NATIONALE  
DES PRODUCTEURS  
DE LEGUMES

**FELCOOP**  
FEDERATION FRANCAISE  
DE LA COOPERATION  
FRUITIERE, LEGUMIERE  
ET HORTICOLE

**FEDECOM**  
BASSE NORMANDIE  
BRETAGNE  
CORSE  
GRAND SUD OUEST  
NORD  
NORD EST  
RHONE MEDITERRANEE  
VAL DE LOIRE

**COLLEGE DISTRIBUTION :**

**ANEFEL**  
ASSOCIATION NATIONALE  
DES EXPEDITEURS,  
EXPORTATEURS  
DE FRUITS ET LEGUMES

**UNCGFL**  
UNION NATIONALE  
DU COMMERCE DE GROS  
EN FRUITS ET LEGUMES

**UNFD**  
UNION NATIONALE  
DES SYNDICAT  
DE DETAILLANTS  
EN FRUITS, LEGUMES  
ET PRIMEURS

**FCD**  
FEDERATION  
DES ENTREPRISES  
DU COMMERCE ET  
DE LA DISTRIBUTION

*A la demande unanime des organisations membres d'INTERFEL et de la Fédération Française des Trufficulteurs, il est convenu à l'unanimité, ce qui suit :*

**ARTICLE I : Objet**

Le présent accord interprofessionnel a pour objet de définir une Norme Truffes Fraîches, (récoltées en plantations à vocation truffière et provenant du milieu naturel) afin d'améliorer la qualité des truffes, ascocarpes provenant des champignons du genre TUBER, produites en France.

**ARTICLE II : Norme Truffes Fraîches**

**1 - ESPÈCES**

Les espèces de truffes récoltées en France (en plantations à vocation truffière et provenant du milieu naturel) sont autorisées à la commercialisation sous l'appellation suivante:

- **Tuber melanosporum** Vitt. parfois dénommé **Tuber nigrum** Bull., usuellement dénommé « truffe noire », « truffe noire du Périgord », « truffe du Périgord »,
- **Tuber brumale** Vitt., usuellement dénommé « truffe brumale » et **Tuber brumale** Vitt. var. **moschatum** Ferry de Bellone, usuellement dénommé « truffe musquée »,
- **Tuber aestivum** Vitt., usuellement dénommé « truffe de la Saint Jean », « truffe d'été », « truffe blanche d'été »,
- **Tuber uncinatum** Chatin, usuellement dénommé « truffe de Bourgogne »,
- **Tuber mesentericum** Vitt., usuellement dénommé « truffe mésentérique »,
- **Tuber borchii** Vitt. ou **Tuber albidum** Pico, usuellement dénommé « Blanquette »,
- **Tuber macrosporum** Vitt., usuellement dénommé « truffe lisse ».

Leurs caractéristiques botaniques et organoleptiques sont précisées en annexe.

*Handwritten signatures and initials: F, AS, E, M, N, J.*

**ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES FRUITS ET LEGUMES**

60, rue du Faubourg Poissonnière – 75010 PARIS – France – Tél. : + 33 (0)1 49 49 15 15 – Fax : + 33 (0)1 49 49 15 16  
Organisme interprofessionnel reconnu par l'État. Loi du 10 juillet 1975. Arrêté interministériel du 5 juillet 1976  
N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 82 308 647 395 00034 / APE 913 E  
www.interfel.com – www.10parjour.net – www.aprifel.com

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS



**DE 5 À 10 PAR JOUR**



## 2 - DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

### A- Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, indépendamment des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les truffes (récoltées en plantation à vocation truffière et provenant du milieu naturel) doivent:

- être entières, c'est à dire les truffes (récoltées en plantation à vocation truffière et provenant du milieu naturel) dont l'ascocarpe (corps) est entier, indemne de toutes cassures et coupures; une légère coupure superficielle n'est pas considérée comme un défaut,
- avoir l'odeur, la saveur et la couleur caractéristiques de l'espèce,
- avoir une maturité suffisante, telle que les truffes répondent aux exigences commerciales au lieu de destination,
- être fermes au toucher,
- être propres, brossées ou lavées sans traces de terre,
- être exemptes de parasites et de matières étrangères,
- être exemptes de pourriture et d'altérations par le gel,
- être exemptes d'humidité extérieure anormale,
- avoir une masse supérieure ou égale à 5 grammes.

### B- Classification

Les truffes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

#### **(a) Catégorie « EXTRA »**

Seules les truffes de qualité supérieure sont classées dans cette catégorie. De plus, elles doivent :

- présenter les caractéristiques de l'espèce,
- avoir une forme arrondie, plus ou moins régulière et lobée,
- être exemptes de détériorations de prédateurs.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de :

- très légères altérations superficielles,
- très légers défauts d'aspect,
- très légers défauts de forme,
- très légers défauts de couleur,

à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation.

#### **(b) Catégorie « I »**

Seules les truffes de bonne qualité sont classées dans cette catégorie.

Elles peuvent toutefois comporter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne nuisent ni à l'aspect général du produit, ni à sa qualité, ni à sa conservation, ni à sa présentation:

- légers défauts de forme, d'aspect et de couleur,
- légères meurtrissures superficielles,
- légères détériorations de prédateurs.

Handwritten signatures and initials: /c, AB, de, f., m.



### (c) Catégorie « II »

Entrent dans cette catégorie les truffes n'entrant pas dans les catégories supérieures à condition de respecter les caractéristiques minimales.

### 3 - DISPOSITIONS CONCERNANT LES CALIBRES

Le calibre est déterminé par la masse unitaire des truffes.

- Les truffes classées en Catégorie "EXTRA" doivent avoir une masse supérieure ou égale à 20 grammes,
- Les truffes classées en Catégorie "1" doivent avoir une masse supérieure ou égale à 10 grammes,
- Les truffes classées en Catégorie "2" doivent avoir une masse supérieure ou égale à 5 grammes.

### 4 - DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

#### Tolérances relatives aux espèces commercialisées.

La commercialisation séparée des espèces de truffes est obligatoire.

Cependant, vu la complexité de l'analyse, il est admis pour une espèce donnée, une tolérance de 2% d'espèces différentes à condition qu'elles aient été récoltées au même moment.

En aucun cas, les espèces différentes trouvées ne peuvent être des espèces non produites en France comme, par exemple, *Tuber indicum*.

Le canifage est conseillé à chaque incertitude.

#### Tolérances relatives à la qualité.

Dans chaque catégorie, il est admis que 2% en masse de truffes ne correspondent pas aux caractéristiques de la catégorie, mais soient conformes à celles de la catégorie directement inférieure.

#### Tolérances relatives à la masse.

Dans chaque catégorie, il est admis que 2% en masse de truffes aient une masse inférieure à la masse minimale prévue pour la catégorie.

Les tolérances cumulées de qualité et de masse ne peuvent excéder 2% de la masse.

### 5 - DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

Les espèces de truffes doivent être commercialisées séparément.

Handwritten notes:   
/ BS   
BA   
DE   
F   
M   
M



### **A- Homogénéité.**

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

La partie apparente 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 et notamment les papiers utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier, 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 colis doivent être exempts de tous corps étrangers.

Les truffes doivent être obligatoirement présentées dans des emballages neufs lorsqu'elles font l'objet d'une expédition.

### **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.

### **- DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Les indications relatives au marquage telles que précisées ci-dessous,

- doivent être apparentes lors de la présentation du produit à l'utilisateur ou au consommateur. Elles figurent sur le conditionnement ou le préemballage ou, en cas de vente en vrac, sur un écriteau visible par l'acheteur.
- peuvent être placées à l'intérieur du colis lors de l'expédition.

### **A- Identification**

- Emballeur et/ou expéditeur
- Nom et adresse ou identification symbolique, délivrée ou reconnue par un organisme officiel.

### **B- Dénomination du produit**

- Truffes,
- Nom usuel de l'espèce de truffe tel que prévu à l'article 2 de la présente norme,
- Nom botanique tel que prévu à l'article 2 de la présente norme,

Handwritten signatures and initials: f, BB, DE, BB, mm, FE, f, n.



### **C- Origine du produit**

- Pays,
- Département ou région de récolte,
- Eventuellement appellation régionale ou locale, marque collective.

### **D- Caractéristiques commerciales**

- Catégorie

### **E- Marque officielle de contrôle (facultative)**

## **ARTICLE III : Dates de commercialisation**

La commercialisation des truffes immatures est proscrite.

Le colportage, la mise en vente, la vente et l'achat de truffes fraîches, récoltées en plantations à vocation truffière et provenant du milieu naturel est interdit avant les dates de début de la période de maturité qui est considérée comme normale pour chaque espèce sur les lieux de production, à savoir :

<b>Espèces</b>	<b>Dates de maturité</b>
Tuber melanosporum Vitt. ou Tuber nigrum Bull.	15 novembre au 31 mars
Tuber brumale Vitt. et Tuber brumale Vitt. var. moschatum Ferry de Bellone	15 novembre au 31 mars
Tuber aestivum Vitt.	1 <sup>er</sup> mai au 30 septembre
Tuber uncinatum Chatin	15 septembre au 15 janvier
Tuber mesentericum Vitt.	15 septembre au 15 janvier
Tuber borchii Vitt. ou Tuber albidum Pico	15 janvier au 30 avril
Tuber macrosporum Vitt.	1 <sup>er</sup> septembre au 31 décembre

Les truffes fraîches ne peuvent être commercialisées au-delà de dix jours suivant la date de clôture des dites périodes.

Ces dates peuvent être modifiées par INTERFEL, sur demande de la Fédération Française des Trufficulteurs, pour une saison de récolte pour une région de production, lorsque les conditions de maturité d'une espèce le justifient.

## **ARTICLE IV : Mesures transitoires**

Pendant une période transitoire s'achevant à l'échéance du présent accord, la commercialisation de truffes non brossées et non lavées est autorisée sur les marchés de gros de production de Carpentras, Lalbenque, Montagnac, Richerenches et Valréas.

BS  
/s  
MA  
FZ  
g - M



Pendant cette période transitoire, la commercialisation des truffes est autorisée sur les marchés de gros de production de Carpentras, Lalbenque, Montagnac, Richerenches, et Valréas

**(d) sous une présentation "Triées" ou "Non Triées"**

**(e) dans la présentation "Triées", sous deux catégories:**

- 1) Classe "1" qui regroupe les truffes répondant aux spécifications des catégories "Extra" et "I" telles que définies à l'article « 2-B » de la norme;
- 2) Classe "2" répondant aux spécifications de la catégorie « II » telle que définie à l'article « 2-B » de la norme.

#### **ARTICLE V : Annexe**

Caractéristiques botaniques et organoleptiques des espèces de truffes récoltées en France (fichier joint)

#### **ARTICLE VI :**

Les contrôles et prélèvements, en vue de s'assurer du respect du présent accord, sur le territoire français, dès le stade de la production et à toutes les étapes de la commercialisation, seront effectués par les agents d'INTERFEL ou habilités par INTERFEL.

#### **ARTICLE VII :**

Le présent accord est conclu pour une durée de trois ans à compter de sa signature.

Si les conditions du marché l'exigent, INTERFEL s'engage à présenter dans les meilleurs délais au Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi ainsi qu'au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, un avenant suspendant l'application du présent accord.

Fait à Paris, le 28/10/2009

«Certifié exact»  
Le Président d'INTERFEL,



Gilles VIGNAUD.

Handwritten initials and signatures: BS, BA, FZ, M, and others.