

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	CONSERVES DE TRUFFES	DECISION N°95¹ Juillet 2018 Indice a
---	-----------------------------	--

PREAMBULE :

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment les références réglementaires et leurs évolutions suivantes :

- Décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 relatif à la mise sur le marché des truffes et des denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 19 mars 2015 établissant une correspondance entre les noms usuels et scientifiques des truffes

Le code d'usages complète également les dispositions générales des conserves de légumes appertisées.

Titre I - DEFINITIONS

Article 1

Les conserves alimentaires de truffes doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir des truffes fraîches ou surgelées ou encore de conserves de truffes de qualité comestible appartenant au genre *Tuber* et aux seules espèces précisées à l'Art. 2.

Article 2 - Espèces autorisées

- a) « truffe noire » « truffe noire du Périgord » « truffe du Périgord » pour désigner les truffes de l'espèce *Tuber melanosporum* Vitt. ;
- b) « truffe brumale » pour désigner les truffes de l'espèce *Tuber brumale* Vitt. ;
- c) « truffe blanche d'Alba » ou « truffe blanche du Piémont » pour désigner les truffes de l'espèce *Tuber magnatum* P. ;
- d) « truffe musquée » pour désigner les truffes de l'espèce *Tuber brumale* Vitt. var. *moschatum* F. ;
- e) « truffe de la Saint Jean », « truffe d'été » « truffe blanche d'été » pour désigner les truffes de l'espèce *Tuber aestivum* Vitt. ;
- f) « truffe de Bourgogne », « truffe d'automne » pour désigner les truffes de l'espèce *Tuber aestivum* Vitt. Var. *uncinatum* C. ;
- g) « truffe méésentérique » pour désigner les truffes de l'espèce *Tuber mesentericum* Vitt. ;
- h) « truffe de l'Oregon » pour désigner les truffes de l'espèce *Tuber gibbosum* Harkn. ;
- i) « truffe de Chine », « truffe d'Asie », pour désigner les truffes de l'espèce *Tuber indicum* C.M.

Le nom latin du genre et de l'espèce de la (des) truffe (s) utilisée(s) doit obligatoirement figurer dans la liste des ingrédients.

Article 3 - Produits et dénominations

Truffes de première ébullition : cette dénomination est réservée aux truffes référencées en a) de l'article 2 conditionnées crues avant appertisation.

Les conserves de l'article a) b) c) d) e) f) g) h) i) peuvent être additionnées d'eau et de sel, de jus de truffe, de vin, de liqueur ou d'eau de vie.

¹ Ce texte abroge les codes d'usages suivants :

Décision n° 67 : conserves de truffes

Décision n° 68 : conserves de brisures de « truffes blanches d'été »

Décision n° 72 : conserves de « jus de truffes, extrait par appertisation »

Jus de truffes : liquide extrait par appertisation de truffes référencées au a), et b) de l'article 2 lors de la première ébullition.

En aucun cas, les truffes ne doivent être noircies ou colorées.

Article 4 - Présentation

4.1 - Présentation de la truffe noire du Périgord :

DENOMINATION	MATIERE PREMIERE	Impuretés tolérées en % (présence possible de Tuber identifié des espèces autres que mélanosporum)*	PRESENTATION
Truffes noires, Truffes noires du Périgord, Truffes du Périgord, « Extra » pelées ou brossées	Truffes mûres à chair ferme plus ou moins noires	Néant	Entières, légèrement irrégulières
Truffes noires, Truffes noires du Périgord, Truffes du Périgord, « 1er choix » pelées ou brossées	Truffes à chair plus ou moins ferme dont la couleur peut être relativement claire.	Néant	Entières, irrégulières, plus ou moins écorchées
Morceaux de truffes noires, morceaux de truffes noires du Périgord , morceaux de truffes du Périgord	Morceaux de truffes pouvant être plus ou moins foncées	2 % (en poids rapporté au poids net égoutté)	0,5 cm d'épaisseur minimum
Pelures de truffes noires, pelures de truffes noires du Périgord, pelures de truffes du Périgord	Bandelettes de truffes provenant du pelage ou de l'éminçage des truffes et pouvant être de couleur hétérogène.	3 % (en nombre d'asques)	30% de brisures maximum
Brisures de truffes noires, brisures de truffes noires du Périgord, brisures de truffes du Périgord	Débris de truffes	5% (en nombre d'asques)	Brisures
Jus de truffes noires, jus de truffes noires du Périgord, jus de truffes du Périgord	Liquide extrait par appertisation de truffe Tuber melanosporum	5% (en nombre d'asques)	jus

*Ce pourcentage ne tient compte que des spores identifiables; il intègre l'incertitude analytique, cf. fiche N°1 de l'annexe.

4.2. Présentation de la truffe brumale

DENOMINATION	MATIERE PREMIERE	Impuretés tolérées en % (présence possible de Tuber identifié des espèces autres que brumales)*	PRESENTATION
Truffes brumales « extra » pelées ou brossées	Truffes mûres à chair ferme plus ou moins noires	Néant	Entières, légèrement irrégulières
Truffes brumales « 1er choix » pelées ou brossées	Truffes à chair plus ou moins ferme dont la couleur peut être relativement claire.	Néant	Entières, irrégulières, plus ou moins écorchées
Morceaux de truffes brumales	Morceaux de truffes pouvant être plus ou moins foncées	2 % (en poids rapporté au poids net égoutté)	0,5 cm d'épaisseur minimum
Pelures de truffes brumales	Bandelettes de truffes provenant du pelage ou de l'éminçage des truffes et pouvant être de couleur hétérogène.	3 % (en nombre d'asques)	30% de brisures maximum
Brisures de truffes brumales	Débris de truffes	5% (en nombre d'asques)	Brisures
Jus de truffe brumale	Liquide extrait par appertisation de la truffe Tuber brumale	5% (en nombre d'asques)	jus

*Ce pourcentage ne tient compte que des spores identifiables ; il intègre l'incertitude analytique, cf. fiche N°1 de l'annexe

4.3. Présentation des assemblages de truffe noire du Périgord et de truffe brumale

DENOMINATION	MATIERE PREMIERE	Impuretés tolérées en % (présence possible de Tuber identifié des espèces autres que mélanosporum et brumale)*	PRESENTATION
Pelures de truffes melanosporum et brumale : pelures de truffes d'hiver	Bandelettes de truffes provenant du pelage ou de l'éminçage des truffes et pouvant être de couleur hétérogène	3 % (en nombre d'asques)	- 30% brisures maximum - La proportion de Tuber melanosporum ne doit pas être inférieure à 30%
Brisures de truffes melanosporum et brumale : brisures de truffes d'hiver	Débris de truffes	5% (en nombre d'asques)	- brisures - La proportion de Tuber melanosporum ne doit pas être inférieure à 30%

*Ce pourcentage ne tient compte que des spores identifiables ; il intègre l'incertitude analytique, cf. fiche N°1 de l'annexe.

4.4 - Truffes blanches du Piémont

DENOMINATION	MATIERE PREMIERE	Impuretés tolérées en % (présence possible de Tuber identifié des espèces autres que celles fixées à l'article 2c)*	PRESENTATION
Truffes blanches d'Alba, Truffes blanches du Piémont pelées ou brossées	Truffes à chair plus ou moins ferme	Néant	Entières, irrégulières, plus ou moins écorchées
Morceaux de truffes blanches d'Alba, morceaux de truffes du Piémont	Morceaux de truffes	2 % (en poids rapporté au poids net égoutté)	0,5 cm d'épaisseur minimum
Pelures de truffes blanches d'Alba, pelures de truffes blanches du Piémont	Bandelettes de truffes provenant du pelage ou de l'éminçage des truffes et pouvant être de couleur hétérogène	3 % (en nombre d'asques)	30% de brisures maximum
Brisures de truffes blanches d'Alba, brisures de truffes blanches du Piémont	Débris de truffes	5% (en nombre d'asques)	Brisures

*Ce pourcentage ne tient compte que des spores identifiables ; il intègre l'incertitude analytique, cf. fiche N°1 de l'annexe.

4.5. Truffes musquées

DENOMINATION	MATIERE PREMIERE	Impuretés tolérées en % (présence possible de Tuber identifié des espèces autres que celles fixées à l'article 2 d)*	PRESENTATION
Truffes musquées	Truffes à chair plus ou moins ferme	Néant	Entières, irrégulières, plus ou moins écorchées
Morceaux de truffes musquées	Morceaux de truffes	2 % (en poids rapporté au poids net égoutté)	0,5 cm d'épaisseur minimum
Pelures de truffes musquées	Bandelettes de truffes provenant du pelage ou de l'éminçage des truffes et pouvant être de couleur hétérogène	3 % (en nombre d'asques)	30% de brisures maximum
Brisures de truffes musquées	Débris de truffes musquées	5% (en nombre d'asques)	Brisures

*Ce pourcentage ne tient compte que des spores identifiables ; il intègre l'incertitude analytique, cf. fiche N°1 de l'annexe.

4.6. Truffes d'été ou truffes de la Saint Jean

DENOMINATION	MATIERE PREMIERE	Impuretés tolérées en % (présence possible de Tuber identifié des espèces autres que fixées à l'article 2 e)*	PRESENTATION
Truffes d'été pelées ou brossées	Truffes à chair plus ou moins ferme	Néant	Entières, irrégulières, plus ou moins écorchées
Morceaux de truffes d'été	Morceaux de truffes	2 % (en poids rapporté au poids net égoutté)	0,5 cm d'épaisseur minimum
Pelures de truffes d'été	Bandelettes de truffes provenant du pelage ou de l'éminçage des truffes et pouvant être de couleur hétérogène	3 % (en nombre d'asques)	30% de brisures maximum
Brisures de de truffes d'été	Débris de truffes	5% (en nombre d'asques)	Brisures

*Ce pourcentage ne tient compte que des spores identifiables ; il intègre l'incertitude analytique, cf. fiche N°1 de l'annexe.

4.7. Truffes de Bourgogne

DENOMINATION	MATIERE PREMIERE	Impuretés tolérées en % (présence possible de Tuber identifié des espèces autres que celles fixées à l'article 2f)*	PRESENTATION
Truffes de Bourgogne pelées ou brossées	Truffes à chair plus ou moins ferme	Néant	Entières, irrégulières, plus ou moins écorchées
Morceaux de truffes de Bourgogne	Morceaux de truffes	2 % (en poids rapporté au poids net égoutté)	0,5 cm d'épaisseur minimum
Pelures de truffes de Bourgogne	Bandelettes de truffes provenant du pelage ou de l'éminçage des truffes et pouvant être de couleur hétérogène	3 % (en nombre d'asques)	30% de brisures maximum
Brisures de truffes de Bourgogne	Débris de truffes	5% (en nombre d'asques)	Brisures

*Ce pourcentage ne tient compte que des spores identifiables ; il intègre l'incertitude analytique, cf. fiche N°1 de l'annexe.

4.8. Truffes méésentériques :

DENOMINATION	MATIERE PREMIERE	Impuretés tolérées en % (présence possible de Tuber identifié des espèces autres que celles fixées à l'article 2 g)*	PRESENTATION
Truffes méésentériques pelées ou brossées	Truffes à chair plus ou moins ferme	Néant	Entières, irrégulières, plus ou moins écorchées
Morceaux de truffes méésentériques	Morceaux de truffes	2 % (en poids rapporté au poids net égoutté)	0,5 cm d'épaisseur minimum
Pelures de truffes méésentériques	Bandelettes de truffes provenant du pelage ou de l'éminçage des truffes et pouvant être de couleur hétérogène	3 % (en nombre d'asques)	30% de brisures maximum
Brisures de truffes méésentériques	Débris de truffes	5% (en nombre d'asques)	Brisures

*Ce pourcentage ne tient compte que des spores identifiables ; il intègre l'incertitude analytique, cf. fiche N°1 de l'annexe.

4.9. Truffes de l'Orégon

DENOMINATION	MATIERE PREMIERE	Impuretés tolérées en % (présence possible de Tuber identifié des espèces autres que celles fixées à l'article 2 h)*	PRESENTATION
Truffes de l'Orégon pelées ou brossées	Truffes à chair plus ou moins ferme	Néant	Entières, irrégulières, plus ou moins écorchées
Morceaux de truffes de l'Orégon	Morceaux de truffes	2 % (en poids rapporté au poids net égoutté)	0,5 cm d'épaisseur minimum
Pelures de truffes de l'Orégon	Bandelettes de truffes provenant du pelage ou de l'éminçage des truffes et pouvant être de couleur hétérogène	3 % (en nombre d'asques)	30% de brisures maximum
Brisures truffes de l'Orégon	Débris de truffes	5% (en nombre d'asques)	Brisures

*Ce pourcentage ne tient compte que des spores identifiables ; il intègre l'incertitude analytique, cf. fiche N°1 de l'annexe.

4.10. - Truffes d'Asie ou Truffes de Chine

DENOMINATION	MATIERES PREMIERES	Impuretés tolérées en % (présence possible de Tuber identifié des espèces autres que celles fixées à l'article 2i)*	PRESENTATION
Truffes de Chine ou truffes d'Asie	Truffes à chair plus ou moins ferme	Néant	Entières, irrégulières, plus ou moins écorchées
Morceaux de truffes de Chine ou truffes d'Asie	Morceaux de truffes	2 % (en poids rapporté au poids net égoutté)	0,5 cm d'épaisseur minimum
Pelures de truffes d'Asie ou de truffes de Chine	Bandelettes de truffes provenant du pelage ou de l'éminçage des truffes et pouvant être de couleur hétérogène	3 % (en nombre d'asques)	30% de brisures maximum
Brisures de truffes de Chine ou truffes d'Asie	Débris de truffes	5% (en nombre d'asques)	Brisures

*Ce pourcentage ne tient compte que des spores identifiables ; il intègre l'incertitude analytique, cf. fiche N°1 de l'annexe.

4.11 - Tout autre mode de présentation du produit est admis à condition

- qu'il soit suffisamment différent des modes de préparation exposés dans la présente décision
- qu'il satisfasse à toutes les autres exigences de la présente décision
- qu'il soit décrit de façon explicite sur l'étiquette afin qu'il n'y ait pas, pour le consommateur, possibilité de confusion ou d'erreur.

Titre II - SPECIFICATIONS

A) Caractéristiques de la matière première.

Article 5

Les truffes employées à la préparation des produits visés par la présente décision doivent être saines, en bon état, d'odeur et de saveur caractéristiques. Elles doivent être triées, convenablement lavées, brossées ou pelées, et parées.

L'utilisation des truffes séchées est interdite.

B) Caractéristiques générales du produit.

Article 6

Les quantités nominales nettes égouttées pour les conserves de truffes définies –au titre I de la présente décision et pour les récipients les plus usités doivent correspondre aux indications du tableau ci-après :

	BOITES METALLIQUES					
Capacité nominale en ml	53	106	212	425	850	1700
Masse nette égouttée en g	25	50	100	200	400	1000
Masse nette égouttée en g truffes première ébullition		35	75	150	300	750
	RECIPIENTS NON METALLIQUES					
Capacité nominale en ml	>30 à 70 ml	100 à 130ml	200 à 300 ml	400 à 500 ml	850	1700
Masse nette égouttée en g	12,5 ou 25	50	100	200	400	1000
Masse nette égouttée en g truffes première ébullition	10 ou 18	35	75	150	300	750

Dans le cas de récipient de capacité non prévue dans le tableau ci-dessus, la masse nette totale et la masse égouttée sont calculées en fonction de la contenance nominale du récipient sur la base du taux de remplissage du format le plus proche trouvé dans le tableau ci-dessus.

Pour le jus de truffes, le volume, exprimé en ml, doit correspondre au minimum à 90 % de la capacité nominale (mesurée en poids d'eau) du récipient utilisé.

En ce qui concerne le contrôle des quantités nettes et nettes égouttées, il est fait appel, par les Agents qui en sont chargés, aux méthodes de contrôle statistique des préemballages définies par la réglementation en vigueur.

Le contrôle métrologique de la quantité nette égouttée est effectué conformément aux modalités prévues pour le contrôle de la quantité nette, seules les erreurs en moins étant doublées.

Titre III - CARACTERES DE QUALITE

Article 7

I - Caractères normaux :

Les conserves visées par la présente décision doivent, en outre, présenter les caractères minimum ci-après :

- a) - saveur et odeur franches et normales, absence d'odeurs et de goûts désagréables, notamment de goût oxydé,
- b) - le jus de truffes doit présenter un extrait sec « sel déduit »-c'est-à-dire déduction faite du sel effectivement rajouté, supérieur ou égal à 4 g/100 g et contenir des spores caractéristiques des variétés utilisées (cf fiche N°3 de l'annexe).

II- Evaluation de la maturité des truffes

Les truffes fraîches commercialisées après les dates fixées à l'article 8 sont considérées comme mures et les truffes en conserve, fabriquées à partir de ces truffes sont également considérés comme mures.

Article 8:

Date de commercialisation des truffes fraîches :

La date de commercialisation des truffes est celle établie dans l'accord interprofessionnel truffe fraiche en vigueur.

Tuber melanosporum Vitt.	15 novembre au 20 mars
Tuber magnatum Pico	1er octobre au 31 décembre
Tuber brumale Vitt., Tuber brumale Vitt. var. moschatum Ferry de Bellone	15 novembre au 20 mars
Tuber aestivum Vitt.	1er mai au 30 septembre
Tuber aestivum Vitt var uncinatum Chatin	15 septembre au 15 janvier
Tuber mesentericum Vitt.	15 septembre au 15 janvier

Titre IV - METHODE D'EXAMEN

Article 9

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente décision seront effectués selon les méthodes prescrites par les autorités chargées du contrôle.

Il est précisé qu'en ce qui concerne la détermination du poids du produit égoutté et l'appréciation des caractères de qualité, les méthodes à suivre sont celles indiquées en ANNEXE.

ANNEXES

METHODES D'ANALYSE

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	DETERMINATION DES ESPECES DE TRUFFES	Fiche N°1
---	---	------------------

1. OBJET :

Détermination des espèces identifiables de truffes pour les truffes entières, en morceaux, en pelure et en brisures.

2. PRINCIPE :

Examen au microscope des asques à spores caractéristiques des espèces de truffes.

3. MATERIEL :

Matériel courant de laboratoire et notamment :

- 1 microscope permettant un grossissement de 400 (par exemple oculaire de 10 - objectif de 40).
- un scalpel
- lames porte objet de lamelles
- lamelles couvre objet

4. REACTIF :

Eau glycinée : mélange à parties égales d'eau, d'éthanol et de glycérol.

5. MODE OPERATOIRE

5.1 - Préparation de l'échantillon

5.1.1 - Truffes entières ou en morceaux :

Effectuer l'examen sur chaque truffe ou morceau.

5.1.2 - Pelures et brisures de truffes :

Dans le cas de l'agrégage d'un lot, un échantillon représentatif de la matière de ce lot est suffisant (50g).

Après égouttage 2 minutes sur un tamis suivant la méthode préconisée pour la détermination du poids net égoutté, la totalité du produit est mélangée et étalée sur un grand plateau rectangulaire de façon à obtenir une couche sensiblement uniforme de 1 cm d'épaisseur environ.

Tracer alors 2 diagonales dans le rectangle ainsi réalisé.

Enlever les brisures ou pelures de truffes contenues dans les deux triangles opposés par le sommet formés par les diagonales du rectangle.

Etaler et mélanger à nouveau sur toute la surface du plateau le reste de l'échantillon conservé.

Tracer à nouveau deux diagonales dans le rectangle ; écarter le produit contenu dans les deux triangles opposés par le sommet.

Recommencer l'opération autant de fois que nécessaire pour obtenir environ 50 g de brisures ou pelures.

L'échantillon ainsi obtenu est broyé et homogénéisé dans de l'eau.

5.1.3. Jus de truffes :

La prise d'échantillon s'effectue sur 50 ml au minimum.

5.2 - Examen microscopique :**5.2.1. - Truffes entières ou en morceaux :**

Prélever une petite quantité de gleba en grattant légèrement avec un scalpel la surface du morceau. Tremper la pointe du scalpel dans quelques gouttes d'eau glycinée déposées au préalable sur une lame porte objet.

Examiner au microscope avec un grossissement de 400 les spores et identifier la nature de celles-ci.

5.2.2. - Pelures et Brisures de truffes :

Déposer une petite quantité du broyat de pelure ou de brisure homogénéisé dans l'eau sur une lame et recouvrir d'une lamelle couvre objet.

L'examen doit porter sur 300 asques du broyat.

Faire trois déterminations sur le même broyat.

5.3 - EXAMEN DES RESULTATS**5.3.1. Truffes entières ou en morceaux**

Pour les truffes entières et les morceaux, faire le pourcentage en poids des différentes espèces.

5.3.2. Pelures et brisures de truffes


Pour les pelures et brisures, noter le nombre d'asques matures des différentes espèces trouvées et calculer le pourcentage de celles-ci. Faire la moyenne des résultats obtenus lors des trois déterminations.

5.3.3. Comptage

Le comptage s'effectue sur les asques matures.

Pour les jus de truffes noires, la tolérance maximum a été fixée à 5% d'asques comportant des spores autres que la *Tuber melanosporum*.

Pour les jus de truffe brumale, la tolérance maximum a été fixée à 5% d'asques comportant des spores autres que *Tuber melanosporum* et *Tuber brumale*.

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	DETERMINATION DES QUANTITES NETTES ET NETTES EGOUTTEES DES CONSERVES DE TRUFFES APPERTISES	Fiche N° 2
---	---	-------------------

1. **MODE OPERATOIRE :**

La température du produit est ramenée à 20°C ± 5°C. Les mesures sont effectuées à température ambiante du laboratoire.

Peser le récipient avant ouverture (Pb), l'ouvrir, verser le contenu sur un tamis plat à mailles carrées de 2,5 mm (épaisseur du fil 0,85 mm selon norme ISO 3310/1) préalablement taré. Le diamètre de ce tamis sera de 20 cm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et de 30 cm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml.

Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage.

Egoutter 2 minutes à partir du moment où le produit est sur le tamis.

Peser le tamis et son contenu (Pe 2).


Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher puis les peser (Pr).

La masse nette = Pb - Pr

La masse nette égouttée = Pe2 - Pe1

Pe1 = la masse du tamis

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 0.5 g.

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	TENEUR EN EXTRAIT SEC SEL DEDUIT DU JUS DE TRUFFE	Fiche N° 3
---	--	-------------------

1. DETERMINATION DE L'EXTRAIT SEC

a. objet :

Détermination de la masse de truffe après dessiccation (extrait sec).

b. définition :

Par perte de masse à la dessiccation des jus de truffe, il faut entendre conventionnellement la perte de masse obtenue lorsque le jus de truffe est soumis à la dessiccation à l'étuve à 70°C sous pression réduite.

c. le protocole analytique est décrit dans les méthodes officielles d'analyse des produits diététiques et de régime liquide (JORF du 3 novembre 1977 – 7222 NC).

2. DETERMINATION DE LA TENEUR EN CHLORURE, METHODE POTENTIOMETRIQUE :

cf NF V 05-116, décembre 1985.

3. CALCUL DE L'EXTRAIT SEC, SEL DEDUIT :

On admet que la teneur en chlorures multipliée par 1,65 donne la teneur en sel

La teneur en extrait sec, sel déduit est obtenue après dessiccation et déduction de la teneur en sel précitée

On obtient le résultat exprimé en g/100 g de jus.

