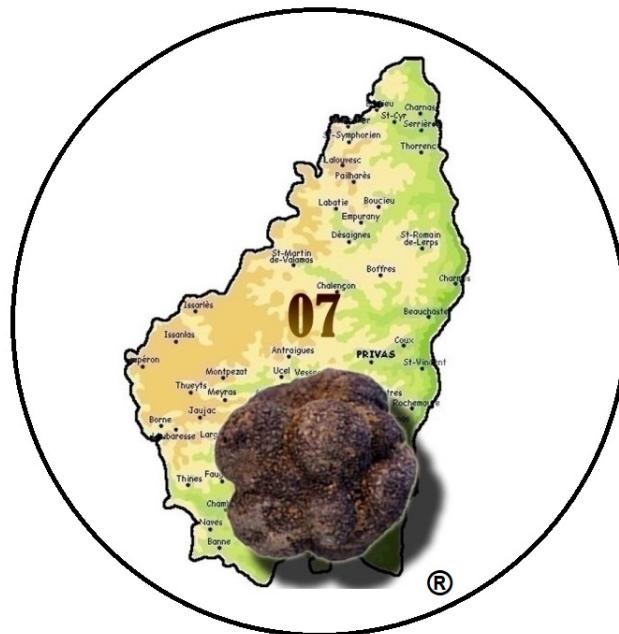


# Charte d'utilisation de la marque

## Truffes d'Ardèche



Le syndicat des trufficulteurs d'Ardèche est détenteur d'une marque **Truffes d'Ardèche** pour :

Tuber melanosporum Vittadini  
Tuber brumale Vittadini  
Tuber aestivum Vittadini

Déposée le 20/04/2021, enregistrée par l'I.N.P.I. sous le N° national 4757730, classes de produits : 25, 29, 31.

Le syndicat des trufficulteurs de l'Ardèche vous donne la possibilité de vendre sous sa marque et d'utiliser son logo, à conditions :

- d'adhérer au syndicat,
- de récolter vos truffes en Ardèche,
- de posséder un numéro de SIRET,
- de signer et de respecter cette charte.

Son utilisation est réservée exclusivement aux producteurs-récoltants en Ardèche ou à leurs représentants qui sont adhérents au Syndicat, sur demande annuelle.

Toute activité de négoce est proscrite.

Quel que soit le marché de détail organisé par le syndicat, tous les adhérents vendent sous la marque du syndicat et sont donc signataires de la charte.

Les marchés de producteurs auront une zone délimitée à l'aide des oriflammes.

Les consommateurs auront la garantie de trouver exclusivement des truffes d'Ardèche contrôlées une à une à l'intérieur de ce périmètre.

Les courtiers et négociants seront en dehors de ce périmètre.

La marque (logo) du syndicat pourra être utilisée aussi bien pour les tubers (mélanosporum, brumale, et aestivum), uniquement pour des truffes de catégories extra et 1er choix.

Chaque utilisateur agréé doit s'engager à respecter les dispositions contenues dans le décret N°- 2012-129 du 30 /01/2012, la norme CEE-ONU FFV-53 (2010).

Les dispositions concernant les indications le marquage des truffes sont très précises. Ces indications doivent être apparentes lors de la présentation du produit à l'acheteur, figurer sur le conditionnement, porter l'identification du producteur (nom et N° de SIRET), la dénomination du produit.

Exemple :

- Truffe Noire « Tuber mélanosporum Vitt. », les caractéristiques commerciales : catégorie « extra » et « 1er choix ».

Pour leur commercialisation à l'état frais les truffes doivent :

- être entières, avoir l'odeur, la saveur et la couleur caractéristiques de l'espèce,
- avoir une maturité suffisante, être ferme au toucher,
- être propre, brossées à sec ou brossées humide, non trempées,
- être pratiquement exemptes de parasites et de matières étrangères,
- être exempte de pourriture et d'altérations par le gel,
- être exempte d'humidité extérieure anormale,
- avoir un poids supérieur ou égal à 10 grammes

Les truffes sont classées en **deux catégories** présentées séparément :

#### 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 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 celle-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit ; elles doivent avoir **un poids supérieur ou égal à 20 grammes**.

#### Catégorie **1 er choix**

- Truffes entières n'étant pas classées en EXTRA, **pesant au moins 10 grammes**.

**La catégorie 2 ne peut pas être vendue sous ces marques !**

La commission de contrôle du syndicat a un droit de contrôle permanent sur les conditions précisées ci-dessus. Lorsqu'une faute a été constatée, le producteur en cause devra s'expliquer devant la commission. Après l'avoir entendu, celle-ci pourra proposer au bureau du syndicat une sanction appropriée pouvant aller jusqu'à son exclusion

La commission de contrôle est composée de membres désignés par le président du syndicat en accord avec son conseil d'administration.