



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2000/25/Add.4
14 juillet 2000

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la coordination
de la normalisation des fruits et légumes frais
Quarante-sixième session, Genève, 23-26 mai 2000

RAPPORT DE LA QUARANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 4

Note du secrétariat

Le présent document contient la Recommandation CEE-ONU pour les champignons de couche (*Agaricus*) (FFV-24), telle qu'elle a été révisée par la Section spécialisée. Les mentions ajoutées sont soulignées et les mentions supprimées sont barrées. La Section spécialisée recommande au Groupe de travail d'adopter le texte en tant que norme révisée CEE-ONU.

NORME CEE-ONU FFV-24
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CHAMPIGNONS DE COUCHE (*Agaricus*)
livrés au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les carpophores (organes de fructification) des souches variétés (cultivars) issues du genre *Agaricus* (*syn. Psalliota*)¹, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des champignons destinés à la transformation industrielle.

Les champignons sont classés en types commerciaux et sont avant tout classés en deux groupes :

1. Champignons non coupés, dont la partie inférieure du pied n'est pas coupée.
2. Les champignons coupés, dont la partie inférieure du pied est coupée. La coupe doit être nette et approximativement perpendiculaire à l'axe longitudinal.

Dans ces deux groupes, il est fait une distinction entre le stade de développement :

1. Les champignons fermés, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau est fermé.
2. Les champignons voilés, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau et le pied sont reliés par un voile.
3. Les champignons ouverts, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau est ouvert (étalé ou plat, les bords du chapeau doivent être légèrement courbés vers le bas).
4. Les champignons plats, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau est complètement ouvert (mais les bords du chapeau ni trop incurvés ni trop recourbés vers le haut).

En outre les champignons sont classés en deux types de couleur :

1. "blanc"
2. "brun" ou "marron".

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

¹ Toutefois pour les mélanges de champignons tels qu'autorisés au Chapitre V, A (Homogénéité), les champignons de couche d'autres espèces doivent répondre aux exigences minimales.

A. Caractéristiques minimales

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

- entiers; les champignons coupés selon la définition, sont considérés comme entiers
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture, de coloration brunâtre intense du pied ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers autres que la terre de gobetage
- d'aspect frais; il faut tenir compte de la couleur des lamelles caractéristique de la souche et/ou du type commercial
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts d'attaques de parasites
- ~~exempts de corps étrangers autres que la terre de gobetage et exempts de résidus visibles de produits de traitement~~
- exempts d'humidité extérieure anormale ~~et suffisamment ressuyés après lavage éventuel~~
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des champignons 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. Classification

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

i) *Catégorie "Extra"*

Les champignons classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, l'aspect, le développement et la coloration caractéristiques ~~de la variété et/ou~~ du type commercial. Ils doivent être bien formés.

Ils 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 et à sa présentation dans l'emballage.

Les champignons doivent être pratiquement exempts de terre de gobetage; toutefois les champignons non coupés peuvent présenter des traces de terre de gobetage sur le pied.

~~La quantité de terre de gobetage, adhérente ou non, ne doit pas dépasser* :~~

~~3 % pour les champignons non coupés~~

~~0,5 % pour les champignons coupés.~~

~~bas de page * : — Les pourcentages de terre de gobetage représentent le poids de terre de gobetage sèche par rapport à celui du champignon lui-même.~~

ii) ***Catégorie I***

Les champignons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la forme, l'aspect, le développement et la coloration caractéristiques du type commercial.

Ils 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 coloration
- légers défauts superficiels à condition qu'ils ne soient pas évolutifs
- légères meurtrissures superficielles
- légères traces de terre de gobetage; toutefois les champignons non coupés peuvent présenter des traces de terre de gobetage sur le pied.
- ~~La quantité de terre de gobetage, adhérente ou non, ne doit pas dépasser* :~~

~~6 % pour les champignons non coupés~~

~~1 % pour les champignons coupés.~~

~~bas de page * : — Les pourcentages de terre de gobetage représentent le poids de terre de gobetage sèche par rapport à celui du champignon lui-même.~~

iii) ***Catégorie II***

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

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

- défait de forme
- défait de coloration
- légers défauts
- légères meurtrissures
- pieds creux
- traces de terre de gobetage sur le chapeau et dans le cas des champignons coupés sur le pied.

~~La quantité de terre de gobetage, adhérente ou non, ne doit pas dépasser*:~~

~~—— 8 % pour les champignons non coupés~~

~~—— 1 % pour les champignons coupés.~~

~~bas de page * : Les pourcentages de terre de gobetage représentent le poids de terre de gobetage sèche par rapport à celui du champignon lui-même.~~

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre du chapeau ~~et par la longueur du pied, d'après les spécifications suivantes.~~

Calibre minimal

Le diamètre maximal du chapeau doit être au minimum 15 mm pour les champignons fermés, voilés et ouverts, et 20 mm pour les champignons plats.

Longueur du pied

La longueur du pied est mesurée,

- pour les champignons ouverts à partir des lamelles au-dessous du chapeau
- pour les champignons fermés et voilés à partir du voile

~~Les champignons non coupés, dont la longueur du pied est supérieure aux 2/3 du diamètre du chapeau sont classés obligatoirement en catégorie II.~~

1. Champignons fermés

Calibres	Diamètre du chapeau	Longueur maximale du pied pour les champignons coupés
	Limites de dimension	
Petit	15—35 mm	20 mm
Moyen	30—55 mm	25 mm
Gros	45 mm et plus	30 mm

2. Champignons ouverts

Calibres	Diamètre du chapeau	Longueur maximale du pied pour les champignons coupés
	Limites de dimension	
Petit	20—35 mm	20 mm
Moyen	30—65 mm	25 mm
Gros	60 mm et plus	30 mm

Le calibrage est obligatoire pour :

- i) les champignons coupés et non coupés de la catégorie "Extra"
- ii) les champignons non coupés de la catégorie I
- iii) les champignons non coupés de la catégorie I présentés en emballages d'un poids égal ou inférieur à 1 kg
- iv) les champignons coupés et non coupés de la catégorie II présentés en emballages d'un poids égal ou inférieur à 1 kg.

Le calibrage est facultatif pour les champignons non coupés de la catégorie I et les champignons coupés et non coupés de la catégorie II présentés en emballages d'un poids supérieur à 1 kg. De tels champignons doivent cependant satisfaire aux calibres minimaux ci-dessus fixés (15 mm pour les champignons fermés et 20 mm pour les champignons ouverts).

Le calibrage est obligatoire pour les champignons de la catégorie "Extra" définies ci-après :

Les champignons des catégories I et II doivent respecter l'écart maximal spécifié si les mentions "petit", "moyen" et "gros" sont indiqués.

<u>Champignons fermés, voilés et ouverts</u>			
<u>Diamètre du chapeau</u>		<u>Longueur maximale du pied</u>	
<u>Calibre</u>	<u>Écart maximal</u>	<u>Pour les champignons coupés</u>	<u>Pour les champignons non coupés</u>
<u>Petit</u>	<u>15 – 45 mm</u>	<u>1/2 du diamètre du chapeau</u>	<u>2/3 du diamètre du chapeau</u>
<u>Moyen</u>	<u>30 – 65 mm</u>		
<u>Gros</u>	<u>50 mm et plus</u>		

<u>Champignons plats</u>			
<u>Diamètre du chapeau</u>		<u>Longueur maximale du pied</u>	
<u>Calibre</u>	<u>Écart maximal</u>	<u>pour les champignons coupés</u>	<u>pour les champignons non-coupés</u>
<u>Petit</u>	<u>20 – 55 mm</u>	<u>2/3 du diamètre du chapeau</u>	
<u>Gros</u>	<u>50 mm et plus</u>		

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie "Extra"*

5 % en nombre ou en poids de champignons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids de champignons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

iii) *Catégorie II*

10 % en nombre ou en poids de champignons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances spéciales pour les champignons fermés si le stade de développement est indiquéi) — **Catégorie "Extra"**

~~10 % en nombre ou en poids de champignons légèrement ouverts (voiles déchirés) dans chaque emballage unitaire.~~

ii) — **Catégories I et II**

~~25 % en nombre ou en poids de champignons légèrement ouverts (voiles déchirés) dans chaque emballage unitaire.~~

	<u>Champignons fermés</u>	<u>Champignons voilés</u>	<u>Champignons ouverts</u>
<u>Catégorie "Extra"</u>	<u>5 % en nombre ou en poids de champignons voilés sont admis</u>	<u>5 % en nombre ou en poids de champignons ouverts sont admis</u>	<u>5 % en nombre ou en poids de champignons plats sont admis</u>
<u>Catégorie I</u>	<u>10 % en nombre ou en poids de champignons voilés sont admis</u>	<u>10 % en nombre ou en poids de champignons ouverts sont admis</u>	<u>10 % en nombre ou en poids de champignons plats sont admis</u>
<u>Catégorie II</u>	<u>25 % en nombre ou en poids de champignons voilés ou de champignons ouverts sont admis</u>	<u>25 % en nombre ou en poids de champignons ouverts sont admis</u>	<u>25 % en nombre ou en poids de champignons plats sont admis</u>
<u>Quand le stade de développement n'est pas indiqué les champignons "fermés", "voilés" et "ouverts" peuvent être 44présenter en mélange dans un même colis.</u>			

C. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 % en nombre ou en poids de champignons ne correspondant pas aux calibres ~~identifiées~~ indiquées.

V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des champignons de même origine, ~~variété ou~~ type commercial, qualité, ~~coloration~~ et calibre (en cas de calibrage) et ~~sensiblement de même état de maturité, développement (en cas d'identification) et coloration.~~

Les mélanges de champignons coupés et non coupés ne sont pas autorisés.

Pour les emballages d'un poids inférieur ou égal à 1 kg, le mélange de champignons cultivés de différents types de couleur et de différentes espèces autres qu'*Agaricus* est autorisé.

~~L'homogénéité n'est pas exigée pour l'origine. Toutefois les espèces différentes ne relevant pas de la norme doivent répondre aux caractéristiques minimales.~~

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

B. Conditionnement

Les champignons doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux 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 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger y compris la terre de gobetage.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis² 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 ³ .

² Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

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 "emballageur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. Nature du produit

- "Champignons de couche") si le contenu n'est
- "Coupés" ou "non coupés") pas visible de
- "Couleur" en cas d'une autre couleur que blanc) l'extérieur
- ~~Type de couleur~~ ("blanc", "erème", "brun"))
- Stade de développement (facultatif)
- Nom de l'espèce (le cas échéant)

C. Origine du produit

- Pays d'origine (ou les pays, le cas échéant) et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal du chapeau ou par la mention : "petit", "moyen" ou "gros"
- Poids net.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1970
Révision 1996
Dernière révision 2000
