



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2004/25/Add.2  
4 août 2004

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Cinquantième session

Genève, 10-14 mai 2004

RAPPORT DE LA CINQUANTIÈME SESSION

Additif 2

**Norme révisée CEE-ONU pour les champignons de couche**

**Note du secrétariat:** La Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais propose au Groupe de travail le texte suivant en vue de son adoption en tant que norme révisée CEE-ONU pour les champignons de couche (*Agaricus*) (FFV-24).

Le texte a été établi à partir de la norme en vigueur (voir:  
[www.unece.org/trade/agr/standard](http://www.unece.org/trade/agr/standard)) et des documents TRADE/WP.7/GE.1/2004/21 et 2004/25.

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

**CHAMPIGNONS DE COUCHE (*Agaricus*)**

**I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les carpophores (organes de fructification) des souches issues du genre *Agaricus* (syn. *Psalliota*)<sup>1</sup>, 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.

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 avec 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.

---

<sup>1</sup> Toutefois pour les mélanges de champignons tels qu'ils sont 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; pour les champignons coupés, la coupe doit être propre;
- 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 d'humidité extérieure anormale;
- 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 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.

Pour les champignons coupés la coupe doit être approximativement perpendiculaire à l'axe longitudinal

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.

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;
- 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.

Pour les champignons coupés, la coupe doit être approximativement perpendiculaire à l'axe longitudinal.

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:

- Défaut de forme;
- Défaut de coloration;
- Légères meurtrissures;
- Légère altération du pied;
- Légère humidité intérieure du pied;
- Pellicules décolorées;
- Pieds creux;
- Traces de terre de gobetage sur le chapeau; les champignons non coupés peuvent présenter également des traces de terre de gobetage sur le pied.

### **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 de 15 mm pour les champignons fermés, voilés et ouverts, et de 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.

Le calibrage est obligatoire pour les champignons de la catégorie «Extra», selon l'échelle ci-après:

Pour les champignons des catégories I et II l'écart maximal spécifié doit être respecté si le qualificatif «petit», «moyen» et «gros» est indiqué.

Champignons fermés, voilés et ouverts			
Diamètre du chapeau		Longueur maximale du pied	
Calibre	Écart maximal	Pour les champignons coupés	Pour les champignons non coupés
Petit	15 – 45 mm	Moitié du diamètre du chapeau	Deux tiers du diamètre du chapeau
Moyen	30 – 65 mm		
Gros	50 mm et plus		
Champignons plats			
Diamètre du chapeau		Longueur maximale du pied	
Calibre	Écart maximal	Pour les champignons coupés	Pour les champignons non coupés
Petit	20 – 55 mm	Deux tiers du diamètre du chapeau	
Gros	50 mm et plus		

#### 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 lorsque le stade de développement est indiqué.**

	Champignons fermés	Champignons voilés	Champignons ouverts
Catégorie «Extra»	5 % en nombre ou en poids de champignons voilés sont admis	5 % en nombre ou en poids de champignons ouverts sont admis	5 % en nombre ou en poids de champignons plats sont admis
Catégorie I	10 % en nombre ou en poids de champignons voilés sont admis	10 % en nombre ou en poids de champignons ouverts sont admis	10 % en nombre ou en poids de champignons plats sont admis
Catégorie II	25 % en nombre ou en poids de champignons voilés ou de champignons ouverts sont admis	25 % en nombre ou en poids de champignons ouverts sont admis	25 % en nombre ou en poids de champignons plats sont admis

**C. Tolérances de calibre**

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

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

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des champignons de même origine, type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

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.

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 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 étiquettes apposées individuellement sur le produit doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger y compris de terre de gobetage en quantité excessive.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>2</sup> 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 <sup>3</sup> .

---

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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»
- «Coupés» ou «non coupés» ) si le contenu n'est
- «Couleur» en cas d'une couleur autre que blanc ) pas visible de
- Stade de développement (facultatif) ) l'extérieur
- 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 en 1970  
Révisée en 1996, 2000, 2004

-----