



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2008/3
29 February 2008

Original: FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits
et légumes frais

Cinquante-quatrième session
Genève, 26-30 mai 2008
Point 6 a) de l'ordre du jour provisoire

NOUVELLES NORMES CEE-ONU

CHANTERELLES

Document soumis par la France

Le présent projet de la norme a été préparé suite à la décision prise par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles de lancer les travaux sur la nouvelle norme CEE-ONU pour les chanterelles (document : ECE/TRADE/C/WP.7/2007/27, para. 27).

NORME CEE-ONU FFV - CHANTERELLES FRAICHES

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale de la famille des

CHANTERELLES (Genres *Cantharellus* et *Craterellus*)

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les carpophores (organes de fructification) des espèces des genres *Cantharellus* et *Craterellus* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des chanterelles destinées à la transformation industrielle.

Une liste non-exhaustive des chanterelles commercialisées figure en annexe.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer ces produits en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de tout autre manière, que s'ils sont conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

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

- positivement reconnaissables;
- entières, non endommagées;
- d'aspect frais;
- saines, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- pratiquement exemptes de parasites;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- fermes;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- exemptes d'humidité extérieure anormale.

Le développement et l'état des chanterelles 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 chanterelles font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

i) *Catégorie Extra*

Les chanterelles classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, la taille et la coloration caractéristiques de l'espèce.

Elles 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 chanterelles doivent être pratiquement exempts de résidus de terre et d'impuretés d'origine végétale.

ii) *Catégorie I*

Cette catégorie comprend les chanterelles qui ne peuvent être classées dans la catégorie supérieure mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Les chanterelles de cette catégorie doivent présenter les caractéristiques de l'espèce.

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

- légères attaques de parasites;
- légère altération du chapeau;
- légère détérioration de la coloration.

Les parties altérées peuvent être enlevées, à condition que les chanterelles gardent leurs caractéristiques essentielles.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximum du chapeau.

Le calibre minimum est de 1,0 cm.

Le calibrage est facultatif.

Si les chanterelles sont calibrées, la fourchette de calibre pour les produits d'un même colis ne dépasse pas 5 cm.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie Extra

Tolérance de 5 % au total, en poids ou en nombre, de chanterelles ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 % au total de produit ne correspondant pas aux caractéristique de qualité de la catégorie I ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de tout autre altération les rendant impropres à la consommation.

ii) Catégorie I

Tolérance de 10 % au total, en poids ou en nombre, de chanterelles ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

En outre, tolérance de 5 %, en poids ou en nombre, de chanterelles dont le pied est brisé.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance totale de 10 %, en poids ou en nombre, de chanterelles ne correspondant pas aux calibres indiqués.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot dans le cas de présentation en vrac) doit être homogène et ne comporter que des chanterelles de même origine, qualité et calibre (en cas de calibrage).

La partie apparente du contenu du colis (ou du lot dans le cas de présentation en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les chanterelles doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être 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 et d'une colle non toxiques.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les colis (ou lots dans le cas de présentation en vrac) doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis¹ 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 (par exemple, rue/ville/région/code postal, et
et/ou) pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification
Expéditeur) symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale².

B. Nature du produit

- Type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de l'espèce (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de récolte ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal du chapeau en cm.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

¹ 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.

² 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 «emballage et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

ANNEXE

Liste non-exhaustive des espèces commercialisées

FAMILLE DES CHANTERELLES

1 - GENRE *CANTHARELLUS*

Espèce	Nom français (CNF SMF)	Type commercial
<i>Cantharellus amethysteus</i>	Chanterelle améthyste	Girolle
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	Girolle	Girolle
<i>Cantharellus ferruginascens</i>	Chanterelle ferrugineuse	Girolle
<i>Cantharellus formosus</i>	Girolle d'Amérique	Girolle
<i>Cantharellus lilacinopruinatus</i>	Girolle du Midi	Girolle
<i>Cantharellus subpruinatus</i>	Girolle prulineuse	Girolle

2 - GENRE *CRATERELLUS*

Espèce	Nom français (CNF SMF)	Type commercial
<i>Craterellus cinereus</i> (= <i>Cantharellus cinereus</i>)	Chanterelle cendrée	Chanterelle
<i>Craterellus lutescens</i> (= <i>Cantharellus lutescens</i>)	Chanterelle jaune	Chanterelle
<i>Craterellus tubaeformis</i> Fr. (= <i>Cantharellus tubaeformis</i>)	Chanterelle en tube	Chanterelle
<i>Craterellus tubaeformis</i> f. <i>pallidus</i> (= <i>Cantharellus tubaeformis</i> var <i>lutescens</i>)	"Chanterelle en tube var. jaune"	Chanterelle
<i>Craterellus cornucopioides</i>	Trompette-des-morts	Trompette