



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2005/14
27 décembre 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 des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Cinquante et unième session, 8-11 mars 2005, Genève

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

PROJET DE NORME CEE POUR LES CÈPES

Proposition transmise par la Finlande

Note du secrétariat: Le présent document contient le projet révisé d'une nouvelle norme CEE pour les cèpes, tel qu'il a été communiqué par le groupe de travail à la Section spécialisée pour examen.

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

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les cèpes des espèces *Boletus edulis* Bull., *Boletus pinophilus* Pil. & Dermek, *Boletus reticulatus* Schaeff. (synonyme de *Boletus aestivalis*) et *Boletus aereus* Bull., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des cèpes destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales

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

- Positivement reconnaissables;
- Fermes;
- Entiers; le pied doit être attaché au chapeau; la partie inférieure du pied présentant des traces de terre peut être coupée; la présentation par moitié n'est pas considérée comme étant un défaut;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Exempts de moisissures;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;
- Propres; pratiquement exempts de corps étrangers apparents autres que les traces de terre sur la partie inférieure du pied;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur ou de saveur étrangères.

Le dessous du chapeau (présentant les pores) ne doit être ni verdâtre ni vert.

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

i) *Catégorie Extra*

Les cèpes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, la taille et la coloration caractéristiques de l'espèce. Le dessous du chapeau doit être blanc.

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 cèpes doivent être pratiquement exempts de résidus de terre.

ii) *Catégorie I*

Les cèpes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de l'espèce.

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:

- Légères attaques de parasites;
- Légère altération du chapeau;
- Légers résidus de terre sur la partie inférieure du pied;
- Coloration légèrement jaunâtre du dessous du chapeau.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les cèpes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus. Les cèpes de cette catégorie doivent présenter les caractéristiques de l'espèce.

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

- Attaques de parasites;
- Altération du chapeau;
- Résidus de terre sur la partie inférieure du pied;
- Coloration jaunâtre du dessous du chapeau.

Les parties altérées et la partie molle du dessous du chapeau peuvent être enlevées, à condition que les cèpes gardent leurs caractéristiques essentielles.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximum du chapeau.

Si les cèpes sont calibrés dans un emballage, la différence de diamètre entre le plus petit chapeau et le plus gros ne doit pas être supérieure à 5 cm.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie Extra*

5 % en poids ou en nombre de cèpes 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 poids ou en nombre de cèpes 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 poids ou en nombre de cèpes 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.

En outre, 5 % en poids ou en nombre de cèpes dont le pied est détaché du chapeau.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): 10 % en poids ou en nombre de cèpes ne correspondant pas aux calibres indiqués.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des cèpes de même origine, qualité et calibre (en cas de calibrage).

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

B. Conditionnement

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

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

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage¹ 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 ² .

B. Nature du produit

- «Cèpes» 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;
- Poids net (facultatif).

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