

PROJET DE NORME CEE/ONU RELATIF AUX CEPES A L'ETAT FRAIS

I Définition :

Au plan botanique il convient d'inverser *Boletus reticulatus* et *Boletus aestivalis* : « *Boletus aestivalis* (syn *Boletus reticulatus*).

II Qualité :

A – Exigences minimales :

Entiers : le texte précise que la partie terreuse doit être coupée. Dans le commerce la pratique est de présenter le cèpe pied coupé ou non ; lorsque le pied n'est pas coupé, la partie résiduelle de terre adhérente permet une meilleure conservation du cèpe durant le transport et les divers stades de la vente. Le nettoyage se fait en enlevant la motte principale et en brossant le reste de terre de façon superficielle et manuelle, sans raclage à l'aide d'un couteau.

Concernant les champignons présentés coupés, il est nécessaire de préciser « coupés longitudinalement », qui est la pratique habituelle ; d'autre part, il est nécessaire d'indiquer que ces champignons coupés doivent être exempts de corps étrangers visibles, qu'ils doivent être coupés en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et conservés pendant une durée limitée de sorte qu'ils restent propres à la consommation

Il conviendrait donc d'indiquer :

« entiers : le pied doit être attaché au chapeau ; le pied peut être coupé ou non. Quand il n'est pas coupé la majeure partie de la terre doit être enlevée ; les cèpes peuvent être tranchés longitudinalement. Il convient de respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de conserver les cèpes coupés pendant une durée limitée de sorte qu'ils restent propres à la consommation ».

« Les champignons ne doivent pas être verdâtres ou verts » : ce point pose une réelle difficulté ; les pores et les tubes sont différemment appréciés suivant les régions ; le cèpe « vert » ou « à barbe verte » correspond à une clientèle spécifique en France et dans d'autres pays (Espagne, Italie...). Les quantités commercialisées sont importantes et leur suppression entraînerait un préjudice commercial important. Bien entendu les cèpes verts très mous et très véreux ne peuvent être commercialisés

Il est proposé que les cèpes à pores verts soient inclus dans une classe III, et que le paragraphe A) inclue la phrase : « les pores peuvent être verdâtres ou verts ».

B – Classification :

L'exigence de « fermeté » ne figure pas, alors que c'est un critère de qualité important.

i – extra : ajouter : « très fermes » ;

ii – classe I : ajouter : « fermes »

iii – classe II : ajouter : « moyennement fermes » ;

Compte tenu de la remarque relative aux champignons entiers, et à la présence normale de terre quand le pied n'est pas coupé, il conviendrait de supprimer « pratiquement exempts de traces résiduelles de terre ».

Afin d'inclure les cèpes verts il conviendrait de créer une classe III ; elle reprendrait les dispositions de la classe II, en ajoutant « moyennement fermes » et « les pores peuvent être verts »

III Dispositions relatives au calibre

Les cèpes peuvent être calibrés par les opérateurs ; il conviendrait de prévoir cette possibilité. La proposition est la suivante.

« les cèpes peuvent être calibrés. Le calibre est déterminé en fonction du diamètre maximum du chapeau. Quand ils sont calibrés, le calibrage est désigné comme suit :

Désignation commune	Tailles maximales
Bouchons	Moins de 3 cm
Petits	3 à 6 cm
Moyens	6 à 9 cm
Gros	9 à 14 cm
« Second »	> 14 cm
« Troisième » (cèpes verts)	Calibre non défini

La différence maximale entre le diamètre le plus petit et le diamètre le plus grand, dans le même emballage, ne doit pas excéder 5 cm. »

IV Dispositions relatives aux tolérances

A – dispositions relatives à la qualité :

Les défauts ne sont pas définis. Il conviendrait de les définir, afin ensuite de prévoir des tolérances plus ou moins importantes suivant la gravité du défaut et une tolérance maximale.

Le cèpe étant un champignon sauvage, il comporte des défauts spécifiques tels que « vermiculés », « véreux ».

Les tolérances proposées au paragraphe A ne sont pas pour la plupart assez larges. Sont proposées les définitions ci-après :

« définition des défauts :

Champignons vermiculés : champignons présentant moins de 8 trous de passage de vers par cm² en moyenne par champignon, sans présence d'insectes

Champignons très vermiculés : champignons présentant plus de 15 trous de passage de vers par cm² en moyenne par champignon, sans présence d'insectes

Champignons véreux : champignons présentant des vers

Matières étrangères végétales : mousse, aiguilles de pin, morceaux de bois, feuilles, etc...

Matières étrangères minérales : sable, terre, graviers, etc...

Tolérances

- i) 8 %m/m
- ii) 10 % m/m
- iii) 15 à 20 m/m
- iv) classe III (à discuter)

I Marquage

B – Le produit devrait porter dans tous les cas, même si le contenu est visible de l'extérieur :
« Cèpes » et « le nom de l'espèce en latin ».