

# **NORME CEE-ONU FFV-24**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

# **CHAMPIGNONS DE COUCHE**

**ÉDITION 2010**



**UNITED NATIONS**  
New York and Geneva, 2010

## NOTE

### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE-ONU, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes de produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les champignons de couche a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/10, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la  
Division du commerce et du bois de la  
Commission Économique pour l'Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Adresse électronique: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)  
E-mail: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

# Norme CEE-ONU FFV-24 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des champignons de couche

## 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 de couche destinés à la transformation industrielle.

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

- Les champignons non coupés, dont la partie inférieure du pied n'est pas coupée;
- Les champignons coupés, dont la partie inférieure du pied est coupée.

Dans ces deux groupes, il est fait une distinction entre les stades de développement:

- Les champignons fermés, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau est fermé;
- Les champignons voilés, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau et le pied sont reliés par un voile;
- 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);
- 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 de couche sont classés en deux types de couleur:

- « Blanc »;
- « Brun » ou « marron ».

## II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les champignons de couche 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.

---

<sup>1</sup> Toutefois, pour les mélanges de champignons tels qu'ils sont autorisés au Chapitre V, A. (Homogénéité), les champignons de couche d'espèces autres qu'*Agaricus* doivent répondre aux caractéristiques minimales.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur 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 champignons de couche 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 toute matière étrangère visible autre 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 de couche 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 de couche font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

### **i) Catégorie « Extra »**

Les champignons de couche classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques du type commercial. Ils doivent être bien formés.

Les champignons de couche doivent être pratiquement exempts 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.

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.

### **ii) Catégorie I**

Les champignons de couche classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques du type commercial.

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

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:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration;
- De légères meurtrissures superficielles;
- De légères traces de terre de gobetage; toutefois les champignons non coupés peuvent présenter des traces de terre de gobetage sur le pied.

## ii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les champignons de couche 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:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de coloration;
- De légères meurtrissures;
- Une légère altération du pied;
- Une légère humidité intérieure du pied;
- Des pellicules décolorées;
- Des pieds creux;
- Des 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 maximal du chapeau et par la longueur du pied, d'après les spécifications suivantes. La longueur du pied est mesurée à partir:

- Des lamelles au-dessous du chapeau pour les champignons ouverts et plats;
- Du voile pour les champignons fermés et voilés.

Le calibre minimal est de:

- 15 mm pour les champignons fermés, voilés et ouverts;
- 20 mm pour les champignons plats.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- a) Champignons fermés, voilés et ouverts

<i>Diamètre du chapeau</i>		<i>Longueur maximale du pied</i>	
<i>Calibre</i>	<i>Écart maximal</i>	<i>Pour les champignons coupés</i>	<i>Pour les champignons non coupés</i>
Petit	15-45 mm	)	
Moyen	30-65 mm	)	1/2 du diamètre du chapeau 2/3 du diamètre du chapeau
Gros	50 mm et plus	)	

## b) Champignons plats

<i>Diamètre du chapeau</i>		<i>Longueur maximale du pied</i>	
<i>Calibre</i>	<i>Écart maximal</i>	<i>Pour les champignons coupés</i>	<i>Pour les champignons non coupés</i>
Petit	20-55 mm	)	
Gros	50 mm et plus	)	2/3 du diamètre du chapeau 2/3 du diamètre du chapeau

Une homogénéité de calibre est obligatoire pour les champignons de couche de la catégorie « Extra ». Pour les champignons de couche des catégories I et II, l'écart maximal spécifié doit être respecté si le qualificatif « petit », « moyen » ou « gros » est indiqué.

#### IV. Dispositions concernant les tolérances

A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances de qualité

###### i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de champignons de couche ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

###### ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de champignons de couche ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

###### iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de champignons de couche ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

## B. Tolérances spéciales lorsque le stade de développement est indiqué

	<i>Champignons fermés</i>	<i>Champignons voilés</i>	<i>Champignons ouverts</i>
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 (en cas de calibrage): une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de champignons de couche ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

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

Cependant, un mélange de champignons de couche dont les couleurs et/ou les espèces autres qu'*Agaricus* sont nettement différentes peut être emballés dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur et/ou espèce considérée, quant à leur origine.

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

### B. Conditionnement

Les champignons de couche doivent être conditionnés 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 ou d'une colle non toxique.

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

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage<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

Emballeur et/ou expéditeur:

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>3</sup>.

### B. Nature du produit

- Si le contenu n'est pas visible de l'extérieur:
  - « Champignons de couche » ou « Champignons de Paris »;
  - « Coupés » ou « non coupés »;
  - « Couleur » en cas d'une couleur autre que blanc;
- « Mélange de champignons de couche », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de champignons de couche de couleurs et/ou d'espèces autres qu'*Agaricus* nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs et/ou les espèces doivent être indiquées.

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>4</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale;
- Dans le cas d'un mélange de couleurs et/ou d'espèces autres qu'*Agaricus* nettement différentes de champignons de couche de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la couleur et/ou de l'espèce correspondante.

### 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 »;
- Stade de développement (facultatif).

---

<sup>2</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<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 «emballeur 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.

<sup>4</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

## **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoptée en 1970

Dernière révision en 2010

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante: [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).

---