

NORME CEE-ONU FFV-55

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CHANTERELLES

ÉDITION 2010



NATIONS UNIES
New York et Genève, 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 produits 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 des 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 chanterelles a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/9, 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

Norme CEE-ONU FFV-55 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale de la famille des chanterelles

I. Définition du produit¹

La présente norme vise les carpophores (organes de fructification) de champignons comestibles 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 ci-après.

A. Genre *Cantharellus*

<i>Espèce</i>	<i>Nom commun</i>	<i>Type commercial</i>
<i>Cantharellus amethysteus</i> (Qué.) Sacc.	Chanterelle améthyste	Girolle
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	Girolle	Girolle
<i>Cantharellus ferruginascens</i> P,D,Orton	Chanterelle ferrugineuse	Girolle
<i>Cantharellus formosus</i> Corner	Girolle d'Amérique	Girolle
<i>Cantharellus lilacinopruinatus</i> Hermitte, Eyssart. & Poumarat	Girolle du Midi	Girolle
<i>Cantharellus subpruinosis</i> Eyssart. & Buyck	Girolle pruineuse	Girolle
<i>Cantharellus cinereus</i> (Pers.) Fr.	Chanterelle cendrée	Girolle

2. Genre *Craterellus*

<i>Espèce</i>	<i>Nom commun</i>	<i>Type commercial</i>
<i>Craterellus tubaeformis</i> (Schaeff.) Qué.	Chanterelle en tube, Chanterelle jaune	Chanterelle
<i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.	Trompette-des-morts	Trompette

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 préparation et conditionnement.

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

¹ Toutes les informations concernant les noms latins proviennent de la base de données Index Fungorum, voir www.indexfungorum.org.

- 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 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 chanterelles doivent être:

- Entières, le pied doit être attaché au chapeau; le bout terreux peut être coupé;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Positivement reconnaissables;
- Fermes;
- D'aspect frais;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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 trois catégories définies ci-après:

i) Catégorie « Extra »

Les chanterelles classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les 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.

ii) Catégorie I

Les chanterelles classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de l'espèce.

Elles 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:

- De légères altérations superficielles;
- De légers défauts de coloration;
- De légères attaques de parasites.

iii) **Catégorie II**

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

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

- Des altérations superficielles;
- Des défauts de coloration;
- Des attaques de parasites;
- Des altérations, y compris dues aux parties altérées enlevées.

III. **Dispositions concernant le calibrage**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximum du chapeau et par la hauteur.

Le calibre minimum des chanterelles est de 1 cm de hauteur.

L'exigence concernant l'homogénéité du calibre est facultative. Si les chanterelles sont calibrées, la fourchette de calibre pour les chapeaux d'un même emballage ne doit pas dépasser 5 cm.

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 poids, de chanterelles 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 poids, de chanterelles ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celle 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.

En outre, tolérance de 5 %, en poids, de chanterelles dont une partie est enlevée.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de chanterelles 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 de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance totale de 10 %, en poids, de chanterelles 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 chanterelles de même origine, qualité, espèce et calibre (en cas de calibrage).

Cependant, un mélange de chanterelles dont les espèces sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant qu'il existe une séparation (présence de compartiments par exemple) entre chaque espèce et qu'elles soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur origine et calibre (en cas de calibrage).

La partie apparente du contenu de l'emballage 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 ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

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

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 nationale³.

B. Nature du produit

- Nom commun, par exemple « Chanterelles jaunes », « Trompettes-de-mort ». Dans le cas d'un mélange de chanterelles d'espèces nettement différentes, noms des espèces différentes;
- Type commercial (facultatif);
- Nom botanique de l'espèce. Dans le cas d'un mélange de chanterelles d'espèces nettement différentes, noms botaniques des espèces différentes.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale des espèces présentées;

Dans le cas d'un mélange d'espèces nettement différentes de chanterelles de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce correspondante.

D. Caractéristiques commerciales

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

Dans le cas d'un mélange d'espèces nettement différentes de chanterelles de différents calibres, chaque calibre est indiqué à côté du nom de l'espèce correspondante.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2009

Dernière révision en 2010

³ 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.

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.