



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2009/3  
24 February 2009

Original: FRANÇAIS

---

**COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE**

**COMITÉ DU COMMERCE**

Groupes de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Cinquante-cinquième session

Genève, 4-8 mai 2009

Point 6 a) de l'ordre du jour provisoire

**NOUVELLES NORMES CEE-ONU**

**CHANTERELLES**

Proposition transmise par la France

Ce nouveau projet de texte tient compte des observations des participants lors de la dernière réunion de la section spécialisée en mai 2008 (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2008/3) sur:

- a) l'absence de catégorie II dans le projet initial ;
- b) la possibilité d'unités de vente contenant un mélange;
- c) la nécessité d'aligner les dispositions relatives aux caractéristiques minimales sur celles de la norme cadre;
- d) la mise en concordance de la terminologie utilisée.

## **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) de champignons comestibles des espèces des genres *Cantharellus* et *Craterellus* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur après triage et conditionnement, 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 toute 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:

- intactes, le pied doit être attaché au chapeau ; le bout terreux peut être coupé ;
- non endommagées ;
- saines, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
- d'aspect frais;
- pratiquement exemptes de parasites;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- exemptes d'humidité extérieure anormale ;

- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères ;
- positivement reconnaissables ;
- fermes.

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 la forme 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.

### **ii) *Catégorie I***

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

Elles peuvent toutefois présenter les 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 altérations superficielles ;
- légers défauts de coloration ;
- 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 définies ci-dessus.

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

- altérations superficielles ;
- défaut de coloration;
- attaques de parasites.

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

### **III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Les Chanterelles ne doivent pas être d'une hauteur<sup>1</sup> inférieure à 1,0 cm.

Le calibre est déterminé par le diamètre maximum du chapeau.

Le calibrage est facultatif.

Si les chanterelles sont calibrées, afin de garantir un calibre homogène, la différence entre le plus petit et le plus grand chapeau d'un même colis ne doit pas dépasser 5 cm.

### **IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

Des tolérances de qualité et de calibre 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 correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

##### **ii) *Catégorie I***

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de chanterelles ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celle de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1% au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II 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 une partie est cassée ;

##### **ii) *Catégorie II***

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, 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.

---

<sup>1</sup> La hauteur correspond à la hauteur maximale mesurée avec un pied à coulisse.

En outre, tolérance de 10 %, en poids ou en nombre, de chanterelles dont une partie est cassée ou coupée<sup>2</sup>.

## **B. Tolérances de calibre**

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

## **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, espèce<sup>3</sup> 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 du colis 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 toxiques.

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

### **C. Présentation**

Les colis peuvent contenir des Chanterelles d'espèces différentes à condition qu'il existe une séparation (présence de compartiments par exemple) entre chaque espèce. Dans ce cas les règles d'homogénéité du paragraphe V.A ci-dessus s'appliquent à chaque compartiment en ce qui concerne l'origine, l'espèce et le calibre. L'homogénéité de qualité est requise pour l'ensemble du colis.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>4</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

---

<sup>2</sup> Les parties altérées peuvent être enlevées, à condition que les chanterelles gardent leurs caractéristiques essentielles.

<sup>3</sup> Les colis peuvent contenir des Chanterelles d'espèces différentes à condition qu'il existe une séparation (présence de compartiments par exemple) entre chaque espèce.

<sup>4</sup> Conformément au protocole de Genève, note de bas de page 2 « 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. »

**A. Identification**

Emballeur ) 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 nationale<sup>5</sup>.

**B. Nature du produit**

- Type commercial (facultatif) ;
- Nom du (ou des) produit(s) ;
- Nom botanique de (ou des) l'espèce(s).

**C. Origine du produit**

Pays d'origine et, éventuellement, zone de récolte ou appellation nationale, régionale ou locale du ou des espèce(s) présente(s)

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal du chapeau en cm du ou des espèce(s) présente(s) ;
- Poids net.

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

---

<sup>5</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.

## ANNEXE I

### Liste non-exhaustive des espèces de Chanterelle 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 pruinuse	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