

NORME CEE-ONU FFV-54

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CÈPES

ÉDITION 2017



NATIONS UNIES

New York et Genève, 2017

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 Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (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 cèpes a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.41, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième session.

Alignée avec la norme-cadre (2017).

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 de la coopération économique et du commerce
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique : agristandards@unece.org

Norme CEE-ONU FFV-54 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des cèpes

I. Définition du produit

La présente norme vise carpophores (organes de fructification) des cèpes des espèces *Boletus edulis* Bull., *Boletus pinophilus* Pil. et Dermek, *Boletus reticulatus* Schaeff. (syn. *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 après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivants 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 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 cèpes doivent être:

- Entiers; le pied doit être attaché au chapeau; le bout terreux peut être coupé; les cèpes coupés en deux selon l'axe longitudinal sont considérés comme intacts;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Exempts de moisissures;
- Propres; pratiquement exempts de toute matière étrangère visible autre que les traces de terre sous la partie inférieure du pied;
- Positivement reconnaissables;
- Fermes;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;
- Exempts de couleur vert foncé ou noirâtre sur le dessous du chapeau;

- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères.

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 les 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.

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:

- De légères attaques de parasites;
- De légères altérations;
- De légers résidus de terre;
- Une 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 ci-dessus définies. Ils 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:

- Des attaques de parasites;
- Des altérations;
- Des résidus de terre;
- Une coloration brunâtre 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 maximal du chapeau.

Le calibrage est facultatif. En cas de calibrage, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit dépasser 5 cm.

IV. Dispositions concernant les tolérances

A tous les stades de la commercialisation, 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 »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de cèpes 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 de 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 cèpes 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 pas 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 cèpes 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.

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

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de cèpes 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 cèpes de même origine, espèces, 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 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 emballage¹ 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/exportateur:

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 nationale² si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

B. Nature du produit

- « Cèpes » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de l'espèce (facultatif).

¹ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

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 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.

C. Origine du produit

- Pays d'origine³ et, facultativement, 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 centimètres.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2007

Dernière révision en 2010

Alignée avec la norme-cadre 2017

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.