

**NORME POUR LES CHANTERELLES FRAICHES**  
**(Norme régionale européenne)**  
**CODEX STAN 40-1981**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme vise les champignons sauvages et comestibles appartenant à l'espèce *Cantharellus cibarius*, livrés frais après triage et conditionnement.

**2. DESCRIPTION**

**2.1 Définition des défauts**

2.1.1 *Champignons endommagés*: champignons où plus du quart du chapeau fait défaut.

2.1.2 *Débris de champignons*: partie de champignons pouvant passer à travers un tamis à mailles carrées de 15 mm de côté.

2.1.3 *Champignons gâtés*: champignons brunis ou pourris par suite d'attaques de micro-organismes et/ou de moisissures.

2.1.4 *Champignons vermiculés*: champignons comportant des trous rongés par des vers.

2.1.5 *Champignons très vermiculés*: champignons comportant quatre trous ou plus rongés par des vers.

2.1.6 *Impuretés organiques d'origine végétale*: fragments d'autres champignons comestibles, parties de végétaux tels que feuilles, aiguilles de pin, etc.

2.1.7 *Impuretés minérales*: substances qui, après incinération, subsistent sous forme de résidus insolubles dans l'acide chlorhydrique.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE**

3.1 Les chanterelles fraîches doivent être d'aspect frais, de couleur jaune clair à jaune foncé, saines, c'est-à-dire non gâtées, pratiquement exemptes de dégâts dus aux vers, aussi fermes que possible, entières, c'est-à-dire non endommagées, propres, c'est-à-dire pratiquement exemptes d'impuretés organiques et minérales, exemptes d'odeur et saveur étrangères, exemptes d'humidité excessive, et capables de supporter les opérations de transport et de manutention.

3.2 Le diamètre du chapeau des chanterelles fraîches ne doit pas être inférieur à 10 mm et supérieur à 65 mm.

**3.3 Calibrage**

Les chanterelles peuvent être triées d'après leur calibre déterminé en fonction du diamètre du chapeau. Si les chanterelles sont triées, la différence entre le plus petit et le plus grand chapeau dans le même emballage ne doit pas excéder 20 mm.

### 3.4 Tolérances de défauts

3.4.1 On admet une tolérance maximale de 15 % m/m de chanterelles ne satisfaisant pas aux dispositions des paragraphes 3.1, 3.2 et 3.3.

3.4.2 Dans le cadre de la tolérance prévue à l'alinéa 3.4.1, les tolérances individuelles ci-après sont autorisées:

Défauts	Tolérance
impuretés minérales	maximum 1 % m/m
impuretés organiques	maximum 0,3 % m/m
débris de champignons	maximum 2 % m/m
Champignons vermiculés	maximum 6 % m/m de vermiculés au total, dont au maximum 2 % m/m de très vermiculés

## 4. HYGIENE

4.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

4.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.

4.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

## 5. EMBALLAGE ET PRESENTATION

### 5.1 Uniformité

Toutes les unités d'emballage (paniers en fibres, caissettes à claires-voies) d'un lot doivent contenir des champignons du même type commercial (calibré ou non), le poids net du contenu devant être uniforme.

### 5.2 Emballage

Les paniers de fibres, les caissettes en bois ou les cartons doivent permettre le libre passage de l'air et assurer une protection adéquate pendant le transport. Toute feuille de papier ou autre matière utilisée à l'intérieur de l'emballage doit être neuve et inoffensive pour la santé du consommateur. Les champignons ne doivent pas entrer en contact avec les inscriptions imprimées sur l'emballage.

### 5.3 **Présentation**

Les champignons sont conditionnés en vrac.

## 6. **ETIQUETAGE**

En plus des dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les spécifications suivantes sont applicables:

### 6.1 **Nom du produit**

Le produit doit porter la double désignation "chanterelles" et "*Cantharellus cibarius*"

## 7. **METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.