



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'EUROPE**

Vingt-huitième session

Batumi (Géorgie), 25-28 septembre 2012

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉGIONALE POUR LES CHANTERELLES  
(À l'étape 3)**

À sa vingt-septième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe est convenu de proposer à la Commission une nouvelle activité sur la révision de la Norme régionale pour les chanterelles fraîches. Sous réserve de l'approbation de la Commission, les délégations de la Belgique, de la France, de la Pologne et de l'Union européenne ont été chargées d'élaborer un avant-projet pour diffusion à l'étape 3 et examen à la prochaine session. Les autres délégations intéressées ont été invitées à se joindre aux délégations précitées pour contribuer à ce travail (REP11/EURO, paragraphe 39, Annexe II). À sa trente-quatrième session, la Commission a approuvé cette proposition de nouvelle activité (REP11/CAC, paragraphe 131, Annexe VI).

Le présent avant-projet de norme Codex régionale pour les chanterelles fraîches est diffusé pour observations. Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sont invités à les adresser par écrit, de préférence par courrier électronique, au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153, Rome (Italie, télécopie: +39 06 57054593, courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) avec copie au point de contact du Codex pour la Pologne, Mme Marzena CHACIŃSKA, Chef du département de la coopération internationale, Inspection de la qualité alimentaire et agricole, 30 Wspólna Str., 00-930 Varsovie (Pologne, télécopie: + 48 22 623 29 97, courriel: [kodeks@ijhars.gov.pl](mailto:kodeks@ijhars.gov.pl)) **avant le 20 juillet 2012.**

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉGIONALE POUR LES CHANTERELLES**  
(À l'étape 3)

## 1. DÉFINITION DU PRODUIT\*

La présente norme s'applique aux carpophores (organes de fructification) des espèces de champignons comestibles du genre *Cantharellus* et *Craterellus*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, les chanterelles destinées à la transformation industrielle étant exclues.

Une liste non exhaustive des chanterelles commercialisées est présentée ci-après.

### 1.1 Genre *Cantharellus*

<i>Espèces</i>	<i>Nom commun</i>	<i>Type commercial</i>
<i>Cantharellus amethysteus</i> (Quél.) Sacc.	Chanterelle améthyste	Girolle
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	Chanterelle	Girolle
<i>Cantharellus ferruginascens</i> P.D.Orton	Néant	Girolle
<i>Cantharellus formosus</i> Corner	Chanterelle dorée du Pacifique	Girolle
<i>Cantharellus lilacinopruinatus</i> Hermitte, Eyssart. & Poumarat	Néant	Girolle
<i>Cantharellus subpruinosis</i> Eyssart. & Buyck	Néant	Girolle
<i>Cantharellus cinereus</i> (Pers.) Fr.	Chanterelle cendrée	Girolle

### 1.2 Genre *Craterellus*

<i>Espèces</i>	<i>Nom commun</i>	<i>Type commercial</i>
<i>Craterellus tubaeformis</i> (Fr) Quél.	Chanterelle en tube, Chanterelle jaune	Chanterelle
<i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.	Corne d'abondance, Trompette- des-morts, Chanterelle noire	Chanterelle

## 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les chanterelles au stade du contrôle pratiqué à l'exportation, après préparation et emballage.

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

- une légère perte de fraîcheur et de turgescence
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur développement et à leur périssabilité.

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.

\* Tous les renseignements concernant les noms latins proviennent de la base de données Index Fungorum. Voir [www.indexfungorum.org](http://www.indexfungorum.org)

## 2.1 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 identifiables
- fermes
- fraîches d'apparence
- pratiquement exemptes de parasites
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites
- exemptes d'humidité extérieure anormale
- exemptes d'odeur et/ou de saveurs étrangères.

Le stade de développement et l'état des chanterelles doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter un transport et une manutention
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## 2.2 CLASSIFICATION

Les chanterelles font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

### 2.2.1 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.

### 2.2.2 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 légers défauts superficiels
- de légers défauts de coloration
- de légères attaques de parasites.

### 2.2.3 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 défauts superficiels
- des défauts de coloration
- des attaques de parasites
- des altérations, y compris dues aux parties altérées enlevées.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le diamètre maximal du chapeau et la hauteur.

Le calibre minimal des chanterelles est de 1 cm de hauteur

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

#### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À 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.

##### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

###### 4.1.1 Catégorie "Extra"

Une tolérance de 5 pour cent 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 pour cent des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

###### 4.1.2 Catégorie I

Une tolérance de 10 pour cent au total, en poids, de chanterelles 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 pour cent 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, une tolérance de 5 pour cent en poids de chanterelles dont une partie a été enlevée est autorisée.

###### 4.1.3 Catégorie II

Une tolérance de 10 pour cent au total, en poids, de chanterelles ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation.

##### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 pour cent au total, en poids, de chanterelles ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

#### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

##### 5.1 HOMOGENÉITÉ

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

Toutefois, un mélange de chanterelles dont les espèces sont nettement différentes peut être emballé dans un même emballage destiné au consommateur, 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.

##### 5.2 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 neufs<sup>†</sup>, 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 chanterelles doivent être conditionnées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

---

<sup>†</sup> Aux fins de la présente norme, sont inclus les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

### 5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des chanterelles. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

## 6. CONTAMINANTS

6.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

6.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

## 7. HYGIÈNE

7.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

7.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## 8. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

### 8.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

#### 8.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom commun du produit.

#### 8.1.2 Mélanges

Dans le cas d'un mélange d'espèces nettement différentes de chanterelles, le nom commun de chaque espèce doit être indiqué. Si le pays d'origine ou le calibre des espèces de ce mélange sont différents, ils doivent être indiqués près du nom de l'espèce concernée.

### 8.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

#### 8.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>‡</sup>.

#### 8.2.2 Nature du produit

Nom commun du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom botanique de l'espèce (facultatif)

---

<sup>‡</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code, 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. Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

### 8.2.3. Mélanges

Dans le cas d'un mélange de chanterelles d'espèces nettement différentes, le nom commun de chaque espèce doit être indiqué. Si le pays d'origine ou le calibre de ces chanterelles sont différents, ils doivent être indiqués à côté du nom des espèces correspondantes.

### 8.2.4 Origine du produit

Pays d'origine et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale des espèces présentées.

### 8.2.5 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage), exprimé par les diamètres minimal et maximal du chapeau, en centimètres;
- Poids net (facultatif).

### 8.2.6 Marque officielle de contrôle (facultatif)